


|   |                                    |               |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | Título del documento:              | FET 83        |
|   | FICHA DE ESPECIFICACIÓN<br>TÉCNICA | Página 1 de 1 |

**PRODUCTO:** PREPARADO CHORIFLOR

**INFORMACION BÁSICA:**

El preparado de Choriflor es una mezcla de aditivos y sal para la elaboración de chorizo, que es un producto cárnico crudo curado.

**INGREDIENTES:**

Espicias, sal, lactosa, dextrosa, dextrina de maíz, proteína vegetal de soja, potenciador de sabor (E- 621), colorante (E-124), antioxidante (E-316) y conservador (E-252).

**DOSIS DE UTILIZACIÓN:**

Se emplea a 60 g/K de masa cárnica.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

|         |            |
|---------|------------|
| ASPECTO | Polvo      |
| COLOR   | Rojo suave |
| SABOR   | Salado     |
| OLOR    | Ajo        |

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:**

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| HUMEDAD (dsecación en estufa a 105°C) | <5 % |
|---------------------------------------|------|

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:**

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Escherichia coli</i> B-D-Glucuronidasa + | < 10 ufc/g    |
| <i>Salmonella</i>                           | Ausencia/25 g |
| <i>Clostridium</i> sulfito-reductores       | < 1000 ufc/g  |

**FORMATO:**

- Caja de 25 Kilos
- Bolsa de 5 Kilos

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Para su correcta conservación se recomienda guardar el producto en un lugar seco y fresco, con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

Responsable de Calidad  
Paprimur, S.L.