

	Título del documento:	FET 106
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

**PRODUCTO:** PREPARADO LONGANIZA

**INFORMACION BÁSICA:**

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

**INGREDIENTES:**

Especias, sal, dextrina de maíz, lactosa, estabilizante (E-451i), dextrosa, potenciador de sabor (E- 621), colorante (E-124), antioxidante (E-316) y conservador (E-252).

**DOSIS DE UTILIZACIÓN:**

Se emplea a 80 g/K de masa cárnica.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

ASPECTO	Polvo
COLOR	Marrón
SABOR	Salado y picoso
OLOR	Ligero ajo y anís

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:**

HUMEDAD (dsecación en estufa a 105°C)	<8 %
---------------------------------------	------

**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 20 ó 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.