

	Título del documento:	FET 85
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

PRODUCTO: PREPARADO PINCHOS AMARILLOS

INFORMACION BÁSICA:

El producto Pinchos Amarillos es un preparado completo destinado a la elaboración de pinchos amarillos.

COMPOSICIÓN: Sal, especias, azúcares y conservante E-252.

DOSIS: 40 g/K por masa de carne

MODO DE EMPLEO:

Se aconseja predispersar el producto Pinchos Amarillos en agua fría para, posteriormente añadir la dispersión sobre las carnes puestas en fabricación.

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS:

HUMEDAD (deseccación en estufa a 105°C)	< 4 %
---	-------

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos (Recuento en placa)	< 10 ⁵ ufc/g
<i>Escherichia coli</i> B-D-Glucuronidasa + (Recuento en placa. Confirmación con prueba del Indol)	< 10 ufc/g
<i>Salmonella</i> (Preenriquecimiento, enriquecimiento, aislamiento y confirmación por pruebas bioquímicas y serológicas)	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras (Recuento en placa)	< 100 ufc/g

FORMATOS:

- Saco de papel de 25 K.
- 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.

CADUCIDAD: 2 años

Responsable de Calidad
Paprimur, S.L.