	Ficha Técnica de producto	Actualización: 19/09/2022 Revisión: 00
	PASTRAMI CURADO Y COCIDO	

DESCRIPCIÓN	
DENOMINACIÓN DE VENDA:	PASTRAMI CURADO Y COCIDO

INGREDIENTES
Carne de vacuno, sal, conservador E250, cobertura (especias, azúcar moreno, gelatina E441).


INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN:				
ALÉRGENOS	PRESENTE COMO INGREDIENTE		PRESENTE COMO TRAZAS	
	SÍ	NO	SÍ	NO
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Huevos y productos a base de huevos		X		X
Cacahuets y productos derivados		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X
Frutos secos y productos derivados		X		X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X
Anhídrido sulfuro y sulfitos (>10 mg/kg)		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN (Según Reglamento 1169/2011)
No contiene.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	CONDICIONES DE UTILIZACIÓN
Conservar entre 2 y 6°C.	Calentar antes de su uso.

VIDA ÚTIL
Fecha de consumo preferente: 90 días.

TAMAÑOS Y FORMATOS
Piezas de aprox. 1kg envasadas al vacío.

	Ficha Técnica de producto	Actualización: 19/09/2022 Revisión: 00
	PASTRAMI CURADO Y COCIDO	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
E coli.: $\leq 5.0 * 10^2$ ufc/gr Salmonella: Ausencia/25gr Listeria spp.: $\leq 1.0 * 10^2$ ufc/gr

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Coloración: característica del vacuno cocido Aspecto al corte: homogéneo y con aspecto aún fibroso Sabor: característico Consistencia: firme y compacto al tacto Aroma: característico

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	
FASE	DESCRIPCIÓN
RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS	Se reciben piernas de vacuno procedente de mataderos y salas de despiece homologados, y transportados en vehículos adecuados a tal fin y en condiciones óptimas. Las materias primas cárnicas llegan refrigeradas.
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	Tras la recepción de materias primas e ingredientes, se procede a su almacenamiento en locales adecuados a las necesidades de cada uno de ellos, hasta el momento de su procesamiento. La estiba realizada es correcta, colgándose las canales y despiece refrigerado en sus respectivos ganchos y permitiendo la circulación de aire entre ellas.
DESPIECE, LIMPIEZA Y REFRIGERACION	Esta fase se realiza en un local adecuado, donde las piernas de vacuno son deshuesadas y donde se extraen las piezas cárnicas correspondientes. Las piezas cárnicas extraídas y clasificadas se depositan, unas en contenedores de acero inoxidable y otras en perchas, y se conservan en refrigeración hasta su posterior tratamiento.
SALAZON	Esta fase tiene por finalidad la incorporación de la sal y sales nitrificantes a la masa muscular.
OREO	En esta fase tienen lugar unas reacciones favorecidas por los cambios de temperatura y humedad y que confieren al producto las características organolépticas particulares.
AHUMADO	Durante esta fase se somete al producto a la acción del humo, que le confiere un aroma característico. El ahumado se produce por la quema controlada de leña de encina o roble. Se realiza en cualquiera de las dos cámaras de humo de que dispone la empresa.
HORNEADO/COCCIÓN	En esta fase se procede al tratamiento térmico del producto para conseguir la coagulación de las proteínas y la fijación del color, y asegurando la seguridad microbiológica del mismo. Se logra también la textura y mordida deseada. Los parámetros de cocción son: llegar a 68°C en centro de pieza.
ENFRIAMIENTO Y ENVASADO	El producto, una vez concluida la fase de horneado se mantiene a temperatura de refrigeración un mínimo de 12 horas para su atemperado y estabilización. Posteriormente se procede a su envasado y retractilado. Quedando almacenado entre 2°C y 6°C para su comercialización.