

FICHA TÉCNICA UNIDAD DE INYECCIÓN FC2004

CÓDIGO: PII-FE-P01 UNIDAD DE INYECCIÓN FC2004

FECHA DE REVISION: ENERO 2022
FECHA DE VIGENCIA: ENERO 2023

APLICACION:

Se recomienda la aplicación inyección principalmente en cortes finos, para mejorar rendimiento y funcionalidad proporcionando un sabor natural y mejorando la jugosidad y sabor al momento de cocinar, sin alterar los sabores propios de la carne. El porcentaje de rendimiento estimado para la **UNIDAD DE INYECCION FC2004** es de 15% a 25%.

Se realiza la salmuera con 12.5 kg de la **UNIDAD DE INYECCION FC2004** en 240 lts de agua a una temperatura de 0°C a 4°C. El porcentaje de inyección en aplicación en carne de res alcanza un porcentaje de inyección de 25%, durante 1 hora de escurrimiento se merma un 2% y se introduce a congelación por 24 horas. En el descongelado natural la carne se merma un 1%.

DESCRIPCIÓN:

Polvo blanco homogéneo de granulometría fina soluble en agua, de olor neutro.

COMPOSICIÓN:

Sal, gomas naturales, fibras, carragenina, conservadores y fosfatos.

NIVEL DE USO SUGERIDO:

Se recomienda realizar la salmuera de 12.5 kg por cada 240 Lts de agua a una temperatura entre 0°C a 4°C.

PRESENTACION:

Costal de papel kraft, con 2 bolsas de 12.5 Kg cada una, peso total 25 kg identificado en el saco con nombre del producto, contenido neto, número de lote, fecha de producción y caducidad.

VIDA DE ANAQUEL:

En condiciones adecuadas conserva sus propiedades iniciales por 6 meses.

ALMACENAMIENTO:

Almacenar en lugar fresco y seco, manteniendo el envase cerrado hasta antes de su uso.

ESPECIFICACION:

CARACTERISTICA:

Apariencia:
Color:
Olor:
Sabor:
pH (sol. 10%, 25°C)
Humedad
Bacterias CT Mesofílicas Aeróbicas
Organismo Coliformes Totales
Hongos y Levaduras
Salmonella (25g)
E. coli

UNIDAD

N/A
N/A
N/A
N/A
N/A
(%)
(UFC/g)
(UFC/g)
(UFC/g)
N/A
N/A

ESPECIFICACION

Polvo fino
Blanco aperlado
Neutro
Sabor neutro
7-9
15.0 máx.
2, 500 máx.
200 máx.
300 máx.
Ausente
Ausente

METODO DE PRUEBA

PII-MF-P01-F02
PII-MF-P01-F02
PII-MF-P01-F02
PII-MF-P01-F02
NMX-F-317-NORMEX-2013
NOM-116-SSA1-1994
NOM-092-SSA1-1994
NOM-113-SSA1-1994
NOM-111-SSA1-1994
NOM-210-SSA1-2014-Apéndice A
NOM-210-SSA-2014- Apéndice H



PROYECTOS INTEGRALES PARA LA INDUSTRIA CARNICA Y AGROINDUSTRIAL

DECLARACION DE ALERGENOS:

Hemos revisado el producto arriba mencionado en busca de ingredientes conocidos por producir una reacción alérgica oral. Por favor, tenga en cuenta que de acuerdo a la FAO/ OMS este producto contiene los siguientes alérgenos tal como se indica.

Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	-
Leche y productos derivados	-
Huevos y productos derivados	-
Pescados y productos derivados	-
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia)	-
Apio y derivados	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Mostaza y derivados	-
Frijoles de soya y derivados	+
Cacahuates y productos derivados	-
Crustáceos y productos derivados	-
Tartrazina (amarillo 5)	-
Sulfitos en concentración de más de 10 mg/kg.	-

El signo + indica que el alérgeno está presente. Si no aparece el signo + este producto no contiene el alérgeno listado. La información contenida aquí, es a nuestro saber y entender, verdadera y correcta.

LEGISLACION: Las materias primas utilizadas para la elaboración de este producto son grado alimenticio, cumplen con la Legislación Nacional Mexicana; emitida por la secretaria de salud; como lo establece el ACUERDO QUE ADICIONA AL DIVERSO POR EL QUE SE DETERMINAN LAS SUSTANCIAS PERMITIDAS COMO ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS; BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS; publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 28 de noviembre del 2012.

La presente información es una recomendación y se ofrece para su consideración y verificación. Las condiciones de uso del producto abastecido por nosotros no están bajo nuestro control y por tanto no asumimos responsabilidad alguna por el manejo que se dé al mismo.


MSM JUAN CARLOS CASTORGA BURCIAGA
SIERRA MADRE OCCIDENTAL 12204
SIERRA AZUL
P11141211956
CHIHUAHUA, CHIH.
MÉXICO