

FICHA TÉCNICA DE ADOBO PASTOR CLR AP0005

CÓDIGO: PII-FT-P01 ADOBO PASTOR CLR AP0005

FECHA DE REVISION: ENERO 2022

FECHA DE VIGENCIA: ENERO 2023

APLICACION:

Producto recomendado para aplicar en carne (80/20) de cerdo molida con cedazo de 1/2 pulgada (pasar dos veces por el molino) y en carne molida de res (80/20).

Para 1 kg de carne de cerdo, la cual se muele en forma descrita anteriormente, se prepara el adobo con 40 ml de vinagre blanco, 70 gr de **ADOBO PASTOR CLR AP0005** y 120 ml de agua, mezclándose y dejándose reposar por 10 min, (esta proporción escalarlo al tamaño de su lote de producción)

El adobo se adiciona a la carne y puede ser mezclado de forma manual y se deja reposar en refrigeración para permitir la penetración del marinado a la carne, para proceso industrial se realiza el marinado en un tumbler con vacío por 30 min.

La cocción del producto fue al sartén y a la plancha hasta una temperatura de 80°C y se revisa que la carne este bien cocida y se aprecien los sabores, colores y olores típicos de este producto.

DESCRIPCIÓN:

Polvo homogéneo color rojizo que aporta sabor, olor y color al producto cárnico.

ESPECIFICACION:

CARACTERÍSTICA:

Apariencia:

Color:

Olor:

Sabor:

pH (sol. 10%, 25°C)

Humedad

Bacterias CT Mesófilas 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

Rojizo

Chiles y especias

Chiles y especias

3-6

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

COMPOSICIÓN:

Especias naturales, mezcla de chiles, agentes de adhesión, conservador, color, sal y azúcar.

NIVEL DE USO SUGERIDO:

Se recomienda adicionar de un 5 al 7% de **ADOBO PASTOR CLR AP0005** y acompañarlo de un 4 a 6% de vinagre blanco y un 12 al 15% de agua.

PRESENTACION:


Costal de papel kraft, con un peso neto de 25 kg, identificado en el saco con el nombre del producto, contenido neto, numero de lote, fecha de elaboración 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.


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



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.


MSIA JUAN CARLOS ASTORGA BURCIAGA
SIERRA MADRE OCCIDENTAL 12204
SIERRA AZUL
P11141211956
CHIHUAHUA, CHIH.
MÉXICO