



BACON COCIDO RECONSTITUIDO DE ALTO RENDIMIENTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Bacon cocido reconstituido en molde. Permite la fabricación de piezas para trocear a partir de láminas de tocino o panceta y una mezcla de magros y grasa (50% magro y 50% grasa).

- **AGRADABLE ASPECTO DEL CORTE.**
- **ELEVADO RENDIMIENTO.**
- **MERMA MÍNIMA.**
- **REDUCCIÓN DE LAS BOLSAS DE SALMUERA.**

DOSIFICACIONES

% INYECCIÓN	35 %
--------------------	-------------

SALMUERA

	Kg	g/kg.
AGUA	100,0	
SAL	9,5	19,0
PREPARADO BACON RECONSTITUIDO	20,0	40,0
TOTAL	129,5	

ETIQUETADO



apasa
AUXILIAR DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS S.A.



HOJA DE APLICACIÓN

BACON COCIDO RECONSTITUIDO DE ALTO RENDIMIENTO

Declaración de alérgenos según los RRDD 2220/2004 y 1245/2008:

“Sin alérgenos” o **“No contiene alérgenos”**

Declaración de alérgenos según la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España):

“Libre de gluten” o **“No contiene gluten”**

Ingredientes: Panceta de cerdo, agua, sal, almidón, proteína de soja, estabilizadores (E-451, E-407, E-415, E-417), antioxidantes (E-331, E-316), aroma, potenciador del sabor (E-621), conservador (E-250) y colorante (E-120).

En el diagrama de flujo adjunto se muestra un esquema del proceso de fabricación.

Una variante posible de dicho proceso consiste en desmoldear las piezas aún calientes y sumergirlas en el humo. El calor interno de la pieza acelerará el secado. Una vez secas, deben pasarse a una cámara fría.

En caso de tratar así los productos aún calientes, debe tenerse en cuenta que éstos son muy frágiles. También debe trabajarse con rapidez para evitar que el procesado en caliente prolongue el tiempo de enfriamiento y origine problemas microbiológicos.

AUXILIAR DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, S.A.

Pº Donostia, 76. Pol. Bidebitarte. 20115 Astigarraga (Gipuzkoa) Tel. 943 552 924- Fax: 943 556 425

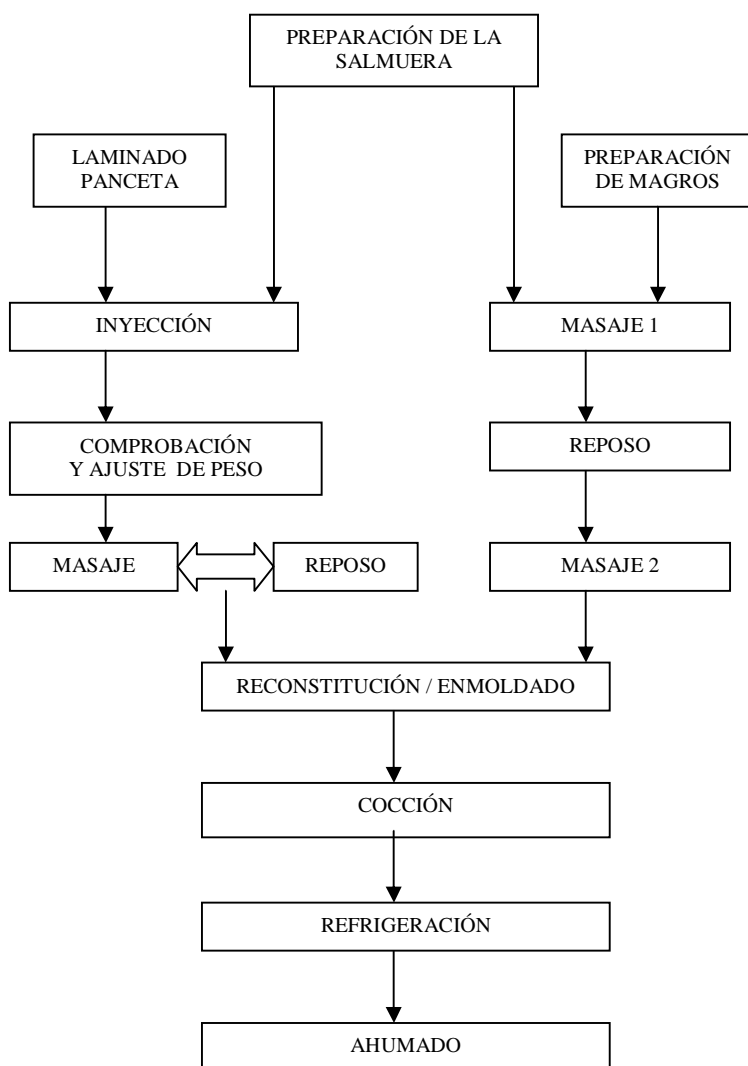
apasa@apasa.info www.apasa.info

Versión 1; Última revisión: 16/10/2008



BACON COCIDO RECONSTITUIDO DE ALTO RENDIMIENTO

PROCESO DE FABRICACIÓN



PARÁMETROS

OBSERVACIONES

Tª < 5 °C

AGUA DESCLORADA

35 %

CONTROL Tª (<5°C)

Tª < 6 °C
Tiempo total
(masaje+reposo) 24h

MASAJE SUAVE
Tiempo y r.p.m.
según tipo de
bombo.

Tª 82°C exterior
72° C interior

RÁPIDA

CON HUMO LÍQUIDO