Elaboración de chorizo

Concepto: producto procesado, crudo, fresco, elaborado con Ingredientes y aditivos de uso permitido, Introducidos en tripas naturales



Formulación:

Ingredientes	%	Gr
Carne	56,0	2000
Agua - hielo	16,0	571
Tocino	10,0	357
Cebolla	7,0	250
Carve	5,3	189
Pimentón	3,0	107
Sal Natural	1,0	36
Ajo	1,0	36
Condimento chorizo	0,4	14
Sal nitro	0,1	4
Humo líquido	0,1	2
Comino	0,1	4
Total	100,0	3571

Nota: pimentón, cebolla y ajo frescos, si utiliza deshidratado, solo una décima parte

Ejemplo: 120 gr de fresco, 12 gr en polvo

Flujograma de proceso

Recepción y pesaje de materias primas

↓

Adecuación de carnes y vegetales (Picar o moler)

↓

Molienda de las materias primas

↓

Mezclado y amasado

↓

Embutido y amarrado

↓

Precocido

↓



Flujograma de proceso

Enfriamiento y refrigeración envuelto en papel de cocina para retirar la humedad

↓

Empaque al vacío y refrigeración



Imágenes del proceso





Elaboración de Hamburguesa

Concepto: Es el producto procesado, crudo, fresco, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido



Formulación:

Ingredientes	gr
Carne	2000
Tocino	400
Agua – hielo	250
Condimento hamburguesa	10
Sal Natural	25
Pimentón	160
Extracto de soya	200
Cebolla	*220
Ajo	3 d
Perejil	15
Pimienta molida	2
Tomillo molido	2
Laurel molido	2

Nota: pimentón, cebolla y ajo frescos, si utiliza deshidratado, solo una décima parte

Ejemplo: 120 gr de fresco, 12 gr en polvo

* Cebolla: 90 gr blanca, 90 gr morada, 30 gr rama

Flujograma de proceso

Recepción y pesaje de materias primas

↓

Adecuación de carnes y vegetales (Picar o moler)

↓

Molienda de las materias primas

↓

Mezclado y amasado

↓

Formar las hamburguesas

↓

Precocido (En caso de conservarlas por varios dias)

↓

Empaque al vacío y refrigeración



Imágenes del proceso





Elaboración de butifarra

Concepto: La butifarra es un embutido fresco compuesto de carne picada de cerdo condimentada con sal, pimienta y, a veces, otras especias.



Formulación:

MATERIA PRIMA	%	kg
Carne bovino	40	1,2
Carne porcino	30	0,9
Grasa de porcino	10	0,3
Almidón de papa y/o harina de trigo	5	0,15
Escarcha (hielo)	15	0,45
TOTAL	100	3

Nota: pimentón, cebolla y ajo frescos, si utiliza deshidratado, solo una décima parte

Ejemplo: 120 gr de fresco, 12 gr en polvo

ADITIVOS Y CONDIMENTOS	gr/Kgr	TOTAL (gr)
Sal	16	48
Sal curante del 12%	1	3
Acido ascórbico	0,5	1,5
Fosfato	3	9
Condimento butifarra	6	18
Cebolla cabezona	60	180
Ajos frescos	4	12
Laurel en polvo	0,1	0,3
Tomillo	0,1	0,3
Ají líquido* OPCIONAL	0,5	1,5

Flujograma de proceso

Recepción y pesaje de materias primas

Moler finamente carne de bovino + carne de porcino + cebolla + ajos + sal + sal curante + fosfato + mitad de hielo

Moler finamente grasa de porcino

Mezclar la grasa con la mezcla anterior y adicionar: condimentos, humo líquido, harina de trigo y la otra mitad de hielo.



Flujograma de proceso

Mezclar hasta que quede homogénea

⇩

Embutir en tripa natural de cerdo previamente lavada y remojada

⇩

Amarrar formando bolas

⇩

Precocido

⇩

Enfriamiento y refrigeración envuelto en papel de cocina para retirar la humedad

⇩

Empaque al vacío y refrigeración

