

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PRODUCTO: CUERO DE CERDO DESHIDRATADO

PROVEEDOR: PEL PORK Marca Registrada.

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Piel de cerdo limpia, procedente de la zona del lomo del animal, deshidratada y Parcialmente desgrasada.

2. CARACTERISTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

Las materias primas utilizadas cumplen con las especificaciones establecidas por los reglamentos y normas sanitarias para la industria alimenticia. Exigiendo a nuestros proveedores las mismas.

3. FORMULA PARA PELET NATURAL

- Cueros de lomo de cerdo
- Sal
- Antioxidante natural:

4. FORMULA PARA PELET AHUMADO

- Cuero de lomo de cerdo
- Sal
- Antioxidante natural
- Saborizante natural tocino
- Saborizante natural humo.

5. CONDICIONES GENERALES

El producto se fríe en condiciones normales del proceso (ver anexo I) y, una vez envasado, se mantiene en perfectas condiciones para su consumo hasta su fecha de caducidad.

Para el cuero deshidratado la fecha de consumo preferente es de 6 meses después de la fecha de elaboración.

6. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

	<u>MIN.</u>	<u>MAX.</u>
- Humedad (%)	_____	11%
- Sal (%)	2.0	3.0
- Grasa (%)	_____	35.0
- Acidez aceite (% oleico)	_____	1,0%
- Peróxido	_____	1.0meq.
- Defectos	_____	5,0%
- Marcas de tinta	_____	1,4%
- Aspecto:	Color marrón más ó menos oscuro, uniforme y característico del producto	
- Sabor fritas:	Agradable y característico del producto. Sin indicio de sabor rancio ó extraño.	
- Defectos:		

NOTA 1: Se entiende por defectos la presencia de oscuros, mal expandidos, duros de textura, aspecto blanquecino, restos de pelo de animal, etc.

Se considera que el pelet mal expandido se debe a:

- pelet con exceso grasa o tejido conjuntivo.
- pelet con exceso de humedad (sin expansión del centro del Mismo)
- en general todos los pelet que no presenten una correcta Expansión (no confundir expansión con tamaño).

7. CONTROL DE CALIDAD

El producto reúne en todo momento las características físico-químicas fijadas, comprometiéndose PEL PORK S.A. DE C.V. a realizar los suficientes controles de calidad en cantidad y frecuencia para asegurar que así sea.

8. ENVASADO

El producto se envasa de manera de que el producto quede protegido de cualquier contaminación y/o alteración totalmente ajena así mismo protegiendo al producto de agentes ambientales que lo puedan dañar como son el aire, la luz del sol, y el polvo.

9. CONDICIONES DE ALMACENAJE

Se almacena en un lugar fresco y seco lejos de cualquier derrame de líquido.

10. TRANSPORTE

Se utilizan para el transporte camionetas cerradas, secas y limpias, que estén destinadas solo para el transporte de productos para la alimentación humana.

11. ETIQUETADO O MARCADO DEL PRODUCTO

En cada bolsa perfectamente sellada se especifica la siguiente información:

- Ingredientes.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Numero de lote.
- Peso neto.
- Denominación del producto.
- Fecha de caducidad ó consumo preferente.

ANEXO 1

BOLETIN DE FRITURA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

CUERO DE LOMO DE CERDO DESHIDRATADO



CUERO DE LOMO DE CERDO
DESHIDRATADO

BOLETIN TECNICO
ENERO 2002

FRITURA DE CUERO DE LOMO DE CERDO DESHIDRATADO

1- CONDICIONES ESTÁNDAR

- Temperatura del baño de grasa215°C (+, -) 5°C
- Tiempo de fritura.....1 min. a 45seg.

El pelet se debe sumergir y emerger durante todo el tiempo de fritura para obtener una expansión perfecta.

2- ELECCIÓN DE LA GRASA DE FRITURA

Las características organolépticas serán neutras o compatibles con el producto, siendo las más comunes para la fritura de pelet:

- Grasa de cerdo
- Aceite de soya
- Aceite de girasol
- Aceite de maíz

3- substitución del aceite de fritura

Una grasa o aceite de fritura está deteriorado y por tanto se procederá a su sustitución cuando éste comunica al producto sabores u olores extraños, ó produce alteraciones en el color del mismo.

Al planificar esta operación, se tendrá en cuenta que, una parte importante de las cualidades del producto dependerán directamente de la calidad y estado de la grasa de fritura.

Aconsejamos no utilizar la grasa de fritura de pelet para su aprovechamiento en la fritura de otros productos, ya que transmitiría fácilmente sabor a dicho producto.