



## BACON COCIDO DE ALTO RENDIMIENTO

El bacon cocido inyectado de alto rendimiento permite subsanar los problemas de mermas propios del sistema de fabricación del bacon tradicional, logrando óptimos rendimiento y gelificación, con una merma mínima.

### VENTAJAS

- Agradable aspecto del corte.
- Elevado rendimiento.
- Merma mínima.
- Reducción de las bolsas de salmuera

### FORMULACIÓN ORIENTATIVA PARA LA ELABORACIÓN DE LA SALMUERA

	INYECCIÓN 35 %	
	Kg	g/kg
Agua	100,0	
Sal	9,5	19,0
Pdo Bacon reconstituido	20,0	40,0
<b>TOTAL</b>	<b>129,5</b>	



### ETIQUETADO

Declaración de alérgenos según los Directiva 2003/89/CE: **“Contiene soja”**

Declaración de alérgenos según la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España): **“Sin 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).

### PROCEDIMIENTO SIMPLIFICADO DE FABRICACIÓN

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.

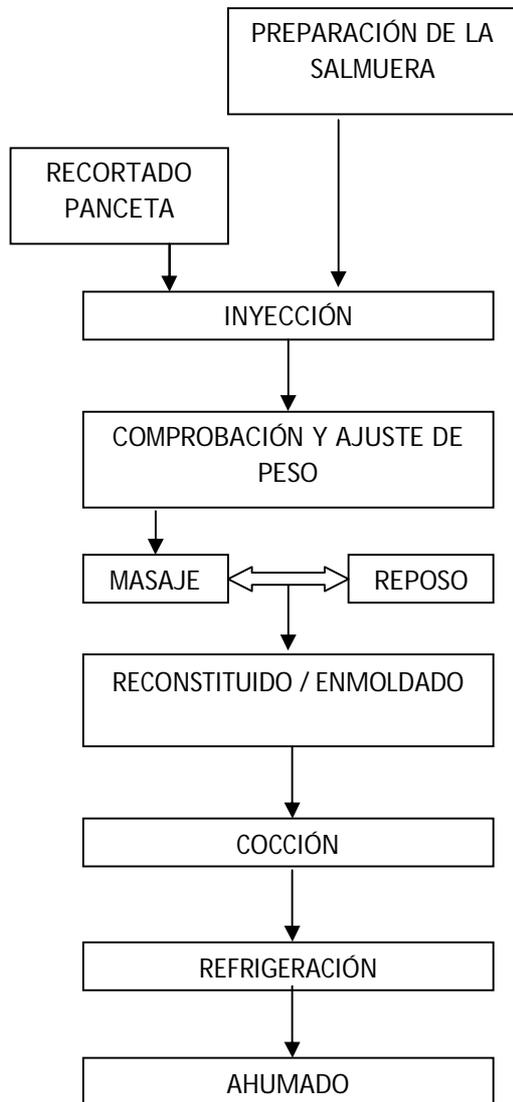
En caso de tratar así los productos aún calientes, debe tenerse en cuenta que éstos son muy frágiles. También debe trabajarse con rapidez para evitar que el procesado en caliente prolongue el tiempo de enfriamiento y origine problemas microbiológicos.



**PROCESO DE FABRICACIÓN**

**PARÁMETROS**

**OBSERVACIONES**



T<sup>a</sup> < 5°C

AGUA DECLORADA

35 %

CONTROL T<sup>a</sup> (<5°C)

T<sup>a</sup> < 6°C

Tiempo total  
(masaje+reposo) 24-48h

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

T<sup>a</sup> 82°C exterior  
T<sup>a</sup> 72°C interior

RÁPIDA

CON HUMO LÍQUIDO

La formulación contenida en este documento se considera exacta y fiable, pero se facilita únicamente a título informativo y no exime al usuario de su responsabilidad como fabricante de cara al cumplimiento de la normativa vigente en cada país.