

OPERACION DE ALIMENTOS HECHOS EN CASA (CFO)

Adjunto 4 - Pasos para la Preparación/Manejo de Alimentos e Ingredientes

Pasos para la Preparación/Manejo de Alimentos e Ingredientes

Proporcione los pasos de preparación/manipulación de alimentos con una lista de todos los ingredientes utilizados para fabricar el(los) producto(s) de alimentos hechos en casa. Entregue información separada para cada producto de alimento hecho en casa que hay listado en su solicitud. Nota: Todos los ingredientes deben ser de una fuente aprobada.

Ejemplo: Galletas de Chocolate

Ingredientes:

Mantequilla	bicarbonato de sodio
azúcar blanca	agua caliente
azúcar morena	sal
huevos	chispas de chocolate semi amargo
extracto de vainilla	nueces en pedacitos

Pasos de preparación/manejo:

1. Batir la mantequilla, el azúcar blanca y el azúcar morena hasta que quede suave.
2. Batir los huevos uno a la vez y luego agregar la vainilla.
3. Disuelva el bicarbonato de sodio en agua caliente. Agregue a la mezcla junto con la sal.
4. Agregue las chispas de chocolate y las nueces. Vierta cucharadas grandes en moldes para hornear sin engrasar.
5. Hornee por 10 minutos en el horno precalentado a 350 grados F o hasta que los bordes estén dorados.

Ejemplo: Mermelada de Pera

Ingredientes: Peras(frescas), azúcar blanca, pectina, ácido cítrico

Pasos de preparación/manejo:

1. Quite la piel, los tallos, las semillas y el corazón de las peras.
2. Pique finamente las porciones comestibles de la pera del paso 1.
3. Pese la porción comestible picada de la pera.
4. Calcule el peso de azúcar que se agregará a la pera picada (45 partes de pera por 55 partes de azúcar):

$$1500 \text{ gramos Pera} \left(\frac{55 \text{ gramos azúcar}}{45 \text{ gramos Pera}} \right) = 1834 \text{ grams Azúcar}$$

1. Agregue la pera y el azúcar a una olla y caliente. Ajuste el pH con ácido cítrico según sea necesario; agregue pectina.
2. Con un refractómetro, verifique que el contenido de sólidos solubles de la mermelada no sea inferior al 65%.
3. Vacíe la mermelada en frascos desinfectados con tapas desinfectadas. Deje que los frascos se enfríen y la mermelada se asiente.

Ejemplo: Jalea de Manzana

Ingredients: Apple juice (fresh), white sugar, pectin, citric acid

Pasos de preparación/manejo:

1. Presione las manzanas y recoja el jugo.
2. Colar el jugo para aclarar.
3. Mida el porcentaje de contenido de sólidos solubles (% ssc) del jugo usando un refractómetro.
4. Calcule el peso de azúcar que se agregará al jugo:

$$\left(\frac{13\% \text{ sse} \times (1360 \text{ gramos jugo})}{100\% \text{ sse}} \right) \times \left(7.5 \text{ factor} \right) \times \left(\frac{55 \text{ partes azúcar}}{45 \text{ partes fruta}} \right) = 1621 \text{ gramos azúcar}$$

5. Mezcle el jugo clarificado y azúcar en una olla, y caliente. Ajuste el pH con ácido cítrico según sea necesario; agregue pectina.
6. Con un refractómetro, verifique que el contenido de sólidos solubles de la jalea no sea inferior al 65%.
7. Vacíe la jalea en frascos desinfectados con tapas desinfectadas. Deje que los frascos se enfríen y la jalea se asiente.