

GUÍA DE APLICACIÓN
4503427

CHISTORRA – 427

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, color y aroma en la elaboración de Chistorra "Sin Nitrificantes".

UTILIZACIÓN: Elaboración de Chistorra.

MODO DE EMPLEO: Añadir en seco o disuelto en 2-5% agua fría y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Pimentón, Almidón de maíz, Especias, Dextrosa, Azúcar, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

ALÉRGICOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"SIN GLUTEN"

DOSIS MAX.: 60 GRAMOS POR KG. DE MASA.

MÉTODO ELABORACIÓN:

TABLA DE DOSIFICACIÓN: Las cantidades aquí indicadas son solo orientativas y se deben ajustar a las características determinadas de cada caso.

INGREDIENTES:	PARA 1 Kg. CARNE	PARA 100 Kg. CARNE
Magro 1ª:	300 gr.	30 Kg.
Panceta:	700 gr.	70 Kg.
Agua fría declarada:	0-20 gr.	0-2 Kg.
Prep: CHISTORRA-427	60 gr.	6 Kg.

CARNES: La carne debe estar muy bien enfriada en cámara de frío durante 48/72 horas. En general, siempre es recomendable efectuar todo el proceso de elaboración, desde el picado, amasado y embutido con la carne y masa bien fría, trabajando siempre entre -2 y +2 °C., para evitar que la grasa se disgregue y se nos "embarre" el embutido.

PICADO: Se pica bien frío $-2 +1^{\circ}\text{C}$. con placa de 6 a 8 mm.

AMASADO: Es conveniente disolver el preparado de CHISTORRA-427 en el agua y añadirlo a la carne picada. Los tiempos de amasado varían según el equipo, normalmente se suele amasar durante 2 o 3 min al vacío. El amasado se debe hacer en el mínimo de tiempo para evitar que se embarre el tocino, ya que esto ocasiona una presentación, coloración y conservación muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez.

EMBUTIDO: Seguidamente se embute en tripa artificial o natural de cordero de diámetro 20-24 mm., en embutidora de vacío, o en su defecto, lo más apretado posible sin dejar huecos o burbujas de aire.

MACERACIÓN-GOTEO: Las piezas embutidas se cuelgan en carros con espacio suficiente para permitir la circulación de aire entre los embutidos y se dejan en reposo en cámara de frío a 4°C durante un breve periodo de tiempo, para permitir que la tripa gotee el exceso de agua, que la masa macere y que se establezcan y equilibren las temperaturas.

ESTUFAJE: En salas acondicionadas a muy alta humedad 90-95% y alta temperatura $22-24^{\circ}\text{C}$. Donde se procede al ahumado (opcional) y se produce la ligazón de la masa y el desarrollo del color, lo que conlleva un tiempo de unas 6-12 horas.

OREADO-SECADO: Se efectúa en secadero a una temperatura de 10 a 15°C y humedad relativa del 70-75% durante 3 a 7 días dependiendo del calibre empleado, hasta reducir la actividad de agua por debajo de 0,91. Si el secado se hace de forma natural, la temperatura y humedad deberá aproximarse en todo lo posible a los valores citados. Las corrientes de aire pueden ocasionar daños irreparables "ahuecado" y excesivas mermas, por lo que es necesario evitarlas y de esta forma conseguir una maduración uniforme, que nos proporciona un producto bien ligado, con buen aroma-sabor y además tierno.

FASE	DURACION	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA
MACERACIÓN	2-6 HORAS	4 a 5°C	LIBRE %
ESTUFAJE	6-12 HORAS	22 a 24°C	90 a 95 %
SECADO	3-7 DIAS	10 a 15°C	70 a 75 %

PRESENTACIÓN: En forma típica de tiras largas rectas de 50 a 70 cm de longitud.

CONSUMO: Normalmente frito, a la parrilla o crudo-curado.

ETIQUETADO: Carne de cerdo, etc. y los ingredientes citados anteriormente.

OBSERVACIONES: Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación, así como un perfecto estado de placas y cuchillas para conseguir un buen picado de las carnes, evitando magullados y recalentados.

La información suministrada en este documento esta basada en nuestro conocimiento y experiencia, es ofrecida solo como orientación a nuestros clientes bajo nuestra convicción de que es fiable. Los datos incluidos no deben ser considerados como garantías, expresas o implícitas, ni como condiciones de venta. El empleo de nuestros productos esta fuera de nuestro control y bajo la responsabilidad del comprador, por lo que se recomienda que cada usuario lleve a cabo sus propios ensayos de aplicación. Es responsabilidad del usuario cumplir la legislación vigente en su país y no infringir ninguna patente, marca registrada u otras limitaciones.

Producto fabricado en España por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®" con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.

SCM