

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4626116**

### **CHORIZO ESPECIAL – 116**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para la elaboración de chorizo curado de color rojo intenso y pronunciado sabor, destacando el característico aroma del pimentón dulce.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de chorizo embutido crudo-curado.

**MODO DE EMPLEO:** Añadir junto con el resto de ingredientes y amasar.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Pimentón, Almidón de maíz, Especias, Dextrosa, Estabilizador: [ $\leq 2,5\%$  P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>] Trifosfato sódico (E-451), Antioxidantes: [ $\leq 1,0\%$ ] Citrato sódico (E-331) y [ $\leq 0,8\%$ ] Eritorbato sódico (E-316), Conservador: [ $< 0,25\%$ ] Nitrato potásico (E-252), Colorante: [ $< 0,1\%$ ] 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.**

#### **GUÍA DE APLICACIÓN**

**CARNES:** Magro, panceta, papadas y tocino de cerdo. Bien enfriadas durante 24/48 horas en cámara de frío. Es conveniente efectuar todo el proceso de picado, amasado y embutido con la carne y masa bien fría, trabajando siempre entre 0 y 4 °C.

**PICADO:** Se efectúa normalmente con placa de 7 o 9 mm.

**AMASADO:** El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco (aprox. 3% a 5%) de agua fría y declorada, a lo que es aconsejable añadir un poco de vino blanco seco (Jerez), haciendo una papilla. De esta forma se consigue la distribución de todos los ingredientes más fácilmente y se facilita el amasado, que se hará lo más corto posible para evitar que el tocino se embarre, ya que esto ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez y no permite la correcta maduración y ligado del embutido.

La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una temperatura de 3-5° C.

**EMBUTIDO:** A continuación se efectúa la embutición en tripas, normalmente en calibres 28/30 o 32/34 mm. El embutido ha de hacerse lo mas apretado posible, eliminando las burbujas de aire.

**CURACION:** Una vez embutidos los chorizos, se procede a su estufaje con una temperatura de 20/22° C. y una humedad del 90/95% durante 24 / 48 horas, pasando seguidamente al secadero con 12/14 °C. y 70/75% H.R. hasta su total maduración. Si la curación se hace de forma natural, la temperatura y humedad deberán aproximarse en todo lo posible a los datos 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 adecuada, o sea, un chorizo bien ligado, con buen aroma/sabor y además tierno.

**PRESENTACION:** Este tipo de embutido se hace generalmente tipo sarta, en piezas de 500 gr. de peso, si se va a vender fresco, se presenta enristrado con atados de 8/10 cm. de largo.

**ETIQUETADO:** Magro y tocino 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 las placas y cuchillas para conseguir un buen picado de las carnes, evitando magullados y recalentados.

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