

## **SALCHICHON – 073 CULAR IBERICO**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, aroma, color y conservación, en la elaboración de Salchichón y en particular salchichón con carne de cerdo ibérico madurado-secado por el proceso tradicional en frío.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de Salchichón.

**MODO DE EMPLEO:** Incorporar en seco a la masa y amasar.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Leche en polvo, Dextrina, Proteína de soja, Especias, Dextrosa, Estabilizadores: [ $\leq 2\%$ ] Fosfatos (E-451 y E-452), [ $\leq 2\%$ ] Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y [ $\leq 0.83\%$ ] Isoascorbato sódico (E-316), Conservador: [ $\leq 0.25\%$ ] Nitrato potásico (E-252), Colorante: [ $\leq 0.05\%$ ] Carmín de Cochinilla (E-120).

**ALÉRGICOS:** Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche), Productos de Soja.  
"SIN GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 60 GRAMOS POR KG. DE MASA (Para mayor nitrificación añadir 3 g Nitrisan-154C) .

### **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 Ibérico 1ª 70/30:	1.000 gr.	100 Kg.
Agua fría declorada:	20 gr.	2 Kg.
NITRISAN-154 C:	3 gr.	0,3 Kg.
Prep: SALCHICHON-073	60 gr.	6 Kg.

**CARNES:** Magro de cerdo ibérico, como orientación tipo 1ª 70/30. Bien enfriadas 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., pero con carne de ibérico es aún mas necesario conservar estas temperaturas 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 8 a 10 mm.

**AMASADO:** Es conveniente disolver el NITRISAN-154 en el agua y añadirlo a la carne picada, después se añade el preparado para SALCHICHÓN-073. 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 cular, bien lavada, de diámetro 60-70 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  $4^{\circ}\text{C}$  durante 24 horas, sin corrientes de aire, para permitir que la tripa gotee el exceso de agua, que la masa macere, que se estabilicen y equilibren las temperaturas y que comience el desarrollo de los microorganismos responsables de la "curación".

**MADURACIÓN-SECADO (PROCESO TRADICIONAL EN FRIO):** Se efectúa en secadero a una temperatura de  $7$  a  $9^{\circ}\text{C}$  y humedad relativa del 80-85% durante 45 a 60 días dependiendo del calibre empleado, hasta reducir la actividad de agua por debajo de 0,91. Al final del proceso se obtienen unas mermas del 25-35%. Si la curación se hace de forma natural, la temperatura y humedad deberá 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 lenta, que nos proporciona un Salchichón bien ligado, con buen aroma-sabor y además tierno.

FASE	DURACION	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA
MACERACIÓN	24 HORAS	4 a 5 $^{\circ}\text{C}$	LIBRE %
SECADO	40-60 DIAS	7 a 9 $^{\circ}\text{C}$	80 a 85 %

**PRESENTACIÓN:** En forma típica de la tripa "Cular" recubierto de moho diverso, con un peso medio de 700 a 1.100 gr por unidad.

**CONSUMO:** Normalmente crudo-curado cortado en finas lonchas.

**ETIQUETADO:** Carne de cerdo ibérico, 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.*