

## **SALCHICHON – 548**

**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.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de Salchichón crudo-curado.

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

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Almidón de maíz, Lactosa, Dextrosa (maíz), Especias, Estabilizador: Trifosfato (E-451), Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Proteínas de leche, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

**ALÉRGENOS:** Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche).  
"SIN GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 70 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:	850-750 gr.	55-60 Kg.
Panceta / Tocino dorsal:	150-250 gr.	15-20 Kg.
Agua fría declorada:	0-20 gr.	0-2 Kg.
STARTERS:	(opcional)	
Prep: SALCHICHON-548	70 gr.	7 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 7 a 10 mm.

**AMASADO:** Los tiempos de amasado varían según el equipo, normalmente se suele amasar durante 2 o 3 min al vacío. El amasado debe repartir uniformemente todos los ingredientes, pero no en exceso 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 e impide el correcto proceso de secado.

**EMBUTIDO:** Seguidamente se embute en tripa artificial o natural de cerdo de diámetro 28-38 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 12-48 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".

**ESTUFAJE-FERMENTACIÓN:** En salas acondicionadas a muy alta humedad 95% y alta temperatura  $22-24^{\circ}\text{C}$ . Donde se produce el desarrollo de la flora microbiana y la ligazón de la masa, debiendo terminar el proceso cuando se alcance un pH de 5,2 a 5,0, lo que conlleva un tiempo de una 24-48 horas.

**MADURACIÓN-SECADO:** Se efectúa en secadero a una temperatura de 8 a  $11^{\circ}\text{C}$  y humedad relativa del 75-85% durante 15 a 30 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 Chorizo bien ligado, con buen aroma-sabor y además tierno.

FASE	DURACION	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA
MACERACIÓN	12-48 HORAS	4 a 5 $^{\circ}\text{C}$	LIBRE %
ESTUFAJE	48 HORAS	22 a 24 $^{\circ}\text{C}$	92 a 97 %
SECADO	15-25 DIAS	8 a 11 $^{\circ}\text{C}$	75 a 85 %

**PRESENTACIÓN:** En forma típica de "VELA", siendo muy variable las medidas de largo, calibre y tipo de tripa.

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

**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.

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