

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4500069**

### **ALBONDIGAS – 069**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos, ingredientes y especias, desarrollada para adobar o sazonar cualquier tipo de carne picada para elaborar albóndigas. Este preparado se puede emplear en la elaboración de preparados cárnicos, pues está adaptado a la normativa en vigor basada en Real Decreto 1916/1997, Real Decreto 1376/2003 y Real Decreto 142/2002 donde se definen los preparados cárnicos y se regulan los aditivos permitidos en su elaboración.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos cárnicos y preparados cárnicos crudos - adobados.

**MODO DE EMPLEO:** Diluir en agua fría, incorporar a la masa y amasar.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Fécula de patata, Especias, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301).

*NO CONTIENE CONSERVANTES NI COLORANTES.*

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

**"NO CONTIENE GLUTEN"**

**DOSIS MAX.: 30 gramos por Kilogramo de carne .**

#### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

Como se trata de un producto **SIN CONSERVANTES** es preciso extremar las medidas de higiene.

**CARNES:** Es necesario emplear carnes sanas, bien enfriadas ( 0 a 2 °C.) en cámara de frío durante 24/48 horas después del sacrificio, de lo contrario existe la posibilidad de producirse aspecto y sabores extraños y los resultados pueden ser irregulares. Se pueden fabricar con carnes de ternera, cerdo o ambas mezcladas y también como producto final más suave con carne de ave.

**PICADO:** Con todas las clases de carne se efectúa un picado con placa fina, especialmente en lo se refiere a la carne de ternera que se debe picar con 3 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 2 °C.

**AMASADO:** Es indispensable mezclar el Preparado correspondiente con AGUA FRÍA Y DECLORADA ( del 4 al 10 %) y una vez homogeneizado, se añade todo, a la carne previamente picada. De esta forma se consigue una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar el embarrado, con lo cual logramos una mejor coloración y mantenimiento.

**FORMADO:** Después de amasar, se procede a dar forma a las bolas de albóndigas y en su caso al rebozado en pan rallado o en cualquier otro tipo de rebozado, como Rebozado Natural-194, Reb. Amarillo-294, Reb. Rojo-394, etc...(consulte nuestra gama de rebozadores y panes rallados especiales).

Es imprescindible extremar la higiene y mantener la masa con una temperatura entre 0 y 3º C.

**PRESENTACION:** Normalmente en bandejas.

**CONSERVACION:** Siempre en refrigeración (0 a 3ºC) si el consumo va a ser inmediato, de lo contrario se pueden conservar mediante congelación.

**CONSUMO:** Normalmente cocida o frita.

**ETIQUETADO:** En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación los ingredientes mencionados 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 efectuar 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.*

SCM