

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4931101**

### **ANTIOXAN – 101**

**DESCRIPCIÓN:** Mezcla sinérgica de antioxidantes basados en: Extractos de especias, Ascorbato sódico y Citrato sódico. Esta mezcla de antioxidantes actúa de manera conjunta potenciando la acción antioxidante, siendo mas efectivos que empleados individualmente por separado, actúa frente a la oxidación en medio acuoso como en grasa, por lo que hace al ANTIOXAN-101 muy eficaz previniendo la oxidación en la parte magra, conservando el color fresco, así como de la parte grasa, también protege de la oxidación a vitaminas y pigmentos liposolubles e hidrosolubles. Es a su vez mas resistente a las altas temperaturas, a diferencia de los antioxidantes sintéticos de uso común, por lo que esta indicado su uso en todos aquellos procesos en los que se hayan de alcanzar temperaturas elevadas. El empleo de ANTIOXAN-101 esta particularmente indicado en donde sea necesario prevenir olores extraños de oxidaciones en productos envasados en atmósferas modificadas, también previene el enranciamiento de la grasa, sobretodo si es de ibérico, protege los pigmentos rojos del pimentón, mejora la conservación del corte y el color y el aroma.

Su utilización esta permitida con carácter general en productos alimenticios, excepto los contemplados en el apartado 3 del artículo 3 del Real Decreto 142/2002, no estando sometida a ningún limite máximo, pudiéndose utilizar a cualquier dosis que sea necesaria (Quantum Satis).

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos alimenticios.

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

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Jarabe de glucosa y Extractos de especias.

**ALÉRGENOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004. "NO CONTIENE GLUTEN"

**DOSIS: 5 GRAMOS POR KG. DE MASA.**

**MODO DE EMPLEO:** En principio, es recomendable mezclar el ANTIOXAN-101 en un poco de agua fría y declorada, aunque en aquellos casos en que la conservación sea un factor determinante, es recomendable reducir la cantidad de agua del producto, por lo que debe añadirse en seco.

En primer lugar se pica la carne y se le añade el ANTIOXAN-001, junto con el resto de ingredientes, dando comienzo al amasado, procurando que la masa quede homogénea y que el producto se haya repartido por toda la masa para que pueda ejercer su acción antioxidante. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar que se embarre el tocino, de lo contrario la presentación, coloración y mantenimiento serian muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez. Es imprescindible trabajar siempre a muy bajas temperaturas, entre 0 a 3 °C, para lograr resultados adecuados.

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.*