

GUÍA DE APLICACIÓN **4721210**

BLANCOS - 210

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para la elaboración de "Blancos" con excelente sabor y aroma, color muy blanco y limpio que perdura en el tiempo sin pardear y con una conservación del producto prolongada en refrigeración.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos tratados por el calor.

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Proteínas de Soja y de Leche, Dextrosa, Fécula, Leche en polvo, Grasa vegetal, Especias, Estabilizadores: Difosfato (E-450), Trifosfato (E-451) y Polifosfato (E-452), Potenciador del Sabor: Glutamato monosódico (E-621), Aromas, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrito sódico (E-250).

ALÉRGICOS: Leche y derivados (Lactosa y Proteínas de leche), Productos de Soja.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 50 gr/Kg de Masa cárnica.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: De cerdo, y como orientación puede ser, 40% de magro y 60% de tocino. Es muy aconsejable utilizar las papadas del cerdo, tocino fresco y también se puede poner panceta de cerdo.

PICADO.- Tanto el magro como el tocino se pican con placa de 6-8 mm.

AMASADO.- El Preparado correspondiente se diluye en un poco (10% aprox.) de agua fría para conseguir un mayor rendimiento y mejor distribución del mismo y se añade a la carne picada. Se amasa todo muy bien hasta la completa distribución de todos los ingredientes.

EMBUTIDO.- Seguidamente se embute en tripa natural de calibre variable desde 20 a 60 cm y se atan sin apretar mucho la masa.

COCCIÓN.- En caldera con el agua a 75/80° C hasta alcanzar los 72°C en el interior de la pieza. Terminada la cocción, se introducen en una cubeta con agua fría para que pierda con rapidez el calor acumulado y una vez escurridos se pasan a la cámara de frío. Hasta su consumo deben permanecer a una temperatura no superior a los 5° C.

PRESENTACION: En ristras del tamaño deseado (normalmente en porciones de 10 cm. de largo) o en piezas de mayor tamaño con atados de 25 a 30 cm.

CONSUMO: Transcurridas 24/48 horas después de la cocción se encuentran en las mejores condiciones para su consumo.

ETIQUETADO: Tocino y magro de cerdo 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 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.*