

GUÍA DE APLICACIÓN **4721010**

BLANCOS - 010

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para la elaboración de "Blancos" con excelente sabor y aroma, color blanco-rosado 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, Almidones de maíz y patata, Especias, Dextrosa, Proteínas de Soja, Estabilizadores: Trifosfato (E-451) y Polifosfato (E-452), Potenciador del Sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Ascorbato sódico (E-301) y Citrato sódico (E-331), Conservadores: Nitrito sódico (E-250).

ALÉRGICOS: 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 y también se puede poner panceta de cerdo.

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

AMASADO.- El Preparado correspondiente se diluye en un poco de agua fría para conseguir un mayor rendimiento y mejor distribución del mismo y se añade a la carne picada. También se le agrega un huevo fresco por cada kg. de masa. Se amasa todo muy bien hasta la completa distribución de todos los ingredientes.

EMBUTIDO.- Se embute en tripa natural de vacuno calibre 40 o mayor y se atan sin apretar mucho la masa.

COCCIÓN.- En caldera con el agua a 75/80° C. durante 45 minutos (un minuto por mm. de calibre de la tripa). 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.*