

GUÍA DE APLICACIÓN **4514477**

BREAKFAST SAUSAGES – 477 C

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en aspecto y sabor de las "Salchichas de desayuno – Breakfast sausages". Al mismo tiempo se obtiene una más larga conservación y las mermas de peso son también mínimas.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Breakfast sausages con 6% Cereales.

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Cereales (trigo, maíz), Fécula de patata, Dextrosa, Especies, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

AÑADIR COMO MINIMO EL 3% DE CEREALES PARA LA ELABORACION DE BREAKFAST SAUSAGES, SEGÚN LA NORMA EUROPEA.

ALÉRGENOS: Sulfitos, Gluten.

DOSIS MAX.: 50 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Es preciso emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 3 °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 2-3 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 4 °C. Si se dispone de cutter, el picado se detendrá cuando observemos que se ha formado ya la emulsión, obteniendo así una pasta fina.

AMASADO: Es indispensable mezclar el Preparado y Cereales (30-70%) correspondientes con *AGUA FRÍA Y DECLORADA* (del 20 al 40 %) 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.

LLENADO: Después de amasar y siempre con la masa a menos de 4°C, se embuten en tripas naturales de calibres variables (24-40 mm). Una vez embutida, siempre se deben conservar con una temperatura entre 0 y 5° C. Manteniendo la cadena de frío hasta su consumo.

PRESENTACION: Normalmente atada en ristras o porciones individuales en bandejas.

CONSUMO: Asada a la plancha 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 en España por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*