

GUÍA DE APLICACIÓN **4626116**

CHORIZO ESPECIAL – 116

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, color y aroma en la elaboración de Chorizo.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Chorizo tradicional de larga curación (mayor de 30 días).

MODO DE EMPLEO: Añadir en seco o disuelto en 5-7% de agua fría y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Pimentón, Sal, Jarabe de glucosa, Ajo deshidratado, Almidón de maíz, Especias, Estabilizadores: Fosfatos (E-451, E-452), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservador: Nitrato potásico (E-252), Colorante: Rojo Cochinilla-A (E-124).

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

DOSIS MAX.: 70 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN

CARNES: Magro, panceta, papadas y tocino de cerdo. Bien enfriadas durante 24/48 horas en cámara de frío. Es conveniente efectuar todo el proceso de picado, amasado y embutido con la carne y masa bien fría, trabajando siempre entre 0 y 4 °C.

PICADO: Se efectúa normalmente con placa de 7 o 9 mm.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco (aprox. 3% a 5%) de agua fría y declorada, a lo que es aconsejable añadir un poco de vino blanco seco (Jerez), haciendo una papilla. De esta forma se consigue la distribución de todos los ingredientes más fácilmente y se facilita el amasado, que se hará lo más corto posible para evitar que el tocino se embarre, ya que esto ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez y no permite la correcta maduración y ligado del embutido.

La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una temperatura de 3-5° C.

EMBUTIDO: A continuación se efectúa la embutición en tripas, normalmente en calibres 28/30 o 32/34 mm. El embutido ha de hacerse lo más apretado posible, eliminando las burbujas de aire.

CURACION: Una vez embutidos los chorizos, se procede a su estufaje con una temperatura de 20/22° C. y una humedad del 90/95% durante 24 / 48 horas, pasando seguidamente al secadero con 12/14 °C. y 70/75% H.R. hasta su total maduración. Si la curación se hace de forma natural, la temperatura y humedad deberán aproximarse en todo lo posible a los datos citados. Las corrientes de aire pueden ocasionar daños irreparables (ahuecado) y excesivas mermas, por lo que es necesario evitarlas y de esta forma conseguir una maduración adecuada, o sea, un chorizo bien ligado, con buen aroma/sabor y además tierno.

PRESENTACION: Este tipo de embutido se hace generalmente tipo sarta, en piezas de 500 gr. de peso, si se va a vender fresco, se presenta enristrado con atados de 8/10 cm. de largo.

ETIQUETADO: Magro y tocino de cerdo, etc. 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 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.*