

GUÍA DE APLICACIÓN **4624122**

ELABORACIÓN DE PICADA DE CHORIZO

PREPARADOS A EMPLEAR: CHORIZO - 122

DESCRIPCIÓN: Procedimiento para elaborar Chorizo para cocinar en "Picadillo", conservando las propiedades de color, sabor, aroma y calidad microbiológica, estables, sin presentar alteraciones durante todo el tiempo de vida útil del elaborado cárnico. Dadas las especiales características de este chorizo, se ha desarrollado este preparado para Chorizo-122 que ha sido formulado para posibilitar la elaboración de una picada de chorizo que permita su conservación en fresco y envasado en atmósferas modificadas, sin alterar las características del producto fresco durante un extenso periodo de tiempo.

Dependiendo fundamentalmente de lo prolongado que deseemos que sea el periodo de vida útil del producto, deberemos elaborarlo sin agua añadida para larga caducidad o añadiendo agua para condiciones menos exigentes.

CHORIZO-122 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Pimentón, Almidón de maíz, Jarabe de glucosa, Especies y Extractos de especias, Conservadores: Sorbato potásico (E-202) y Nitrato potásico (E-252), Antioxidantes: Ascorbato sódico (E-301) y Citrato sódico (E-331), Colorantes: Rojo Cochinilla-A (E-124), Rojo Remolacha (E-162) y Carmín de cochinilla (E-120).

CHORIZO-122 - ALÉRGENOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS CHORIZO-122: 70 GRAMOS POR KG. DE MASA.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Pasta de carne de Chorizo.

ELABORACIÓN:

TABLA DE DOSIFICACIÓN: Las cantidades aquí indicadas son solo orientativas y se deben ajustar a las características determinadas de cada caso.

	MAYOR CONSERVACION FORMULA "A" (SIN AGUA) PARA 1 Kg CARNE	20% GANANCIA FORMULA "B" (12 % AGUA)		40% GANANCIA FORMULA "C" (28 %AGUA)	
		PARA 1 Kg CARNE	PARA 1 Kg MASA	PARA 1 Kg CARNE	PARA 1 Kg MASA
CARNE PICADA:	1.000 gr	1.000 gr	890 gr	1.000 gr	780 gr
AGUA FRIA:	0 gr	120 gr	110 gr	280 gr	220 gr
EXTENSAN-438: (Dosis Orientativa)	--	12 gr.	10 gr.	38.4 gr.	30 gr.
Prep. Chorizo-122 *(Dosis 70 gr/Kg)	70 gr*	78.4 gr*	70 gr*	89.6 gr*	70 gr*
TOTAL:	1.070 gr	1.210 gr (21%Ganancia)	1.080 gr	1.408 gr (40%Ganancia)	1.100 gr

PREPARACIÓN: Se han de emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 2°C) en cámara de frío durante 24/48 horas después del sacrificio.

1er PICADO: El primer picado se efectúa con placa gruesa con 9-12 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 2 °C.

AMASADO: Diluir la dosis indicada del preparado CHORIZO-122 en el agua correspondiente según la composición y añadir sobre la carne pre-picada. El amasado se hará lo más corto posible para evitar que se embarren las grasas. La grasa embarrada se enrancia con mucha rapidez y ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes.

Durante todo el proceso se debe trabajar a temperaturas entre 0 y 2 °C. Superar estas temperaturas implica perder conservación y calidad final.

2º PICADO Y ENVASADO: Después de un breve amasado y guardando una temperatura en masa de 0-2 °C, se procede al 2º picado en placa fina 3-5 mm y directamente se envasa en bandejas. Siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 4º C.

CONSERVACIÓN: En refrigeración a temperatura inferior a 4 °C.

PRESENTACION: Normalmente en bandejas cubiertas con film plástico o en bolsas de vacío.

CONSUMO: Frita.

ETIQUETADO: En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación el resto de 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, evitando magullados y recalentados.

*Elaborado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*