

GUÍA DE APLICACIÓN **4626216**

CHORIZO – 216

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

UTILIZACIÓN: Elaboración de Chorizo crudo / curado.

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

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

ALÉRGICOS: 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 48 horas en cámara de frío.

PICADO: Se efectúa con placa de 7 mm.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco de agua fría y declarada, haciendo una papilla. De esta forma se consigue una distribución de todos los ingredientes más fácilmente. El amasado se hará lo más corto posible para evitar que se embarre el tocino, ya que esto ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez. La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una Tª de 5º C.

EMBUTIDO: A continuación se efectúa la embutición en tripas de cerdo calibre 28/30 mm. o de res calibre 22/24 mm.

No es aconsejable introducir los Chorizos frescos inmediatamente en la cámara de frío, ya que a temperatura ambiente del local es mejor y más rápida su coloración. Después de unas horas de oreo se deben mantener en cámara de frío o sitio fresco y sin corrientes de aire.

PRESENTACIÓN: Este tipo de embutido se hace generalmente enristrado con atados de 8/10 cm. de largo y también en tiras rectas de 50/60 cm., calibre delgado tipo "Chistorra".

CURACIÓN.- Si el chorizo se va a conservar y comercializar en fresco, será suficiente un pequeño periodo de oreo (6-12 horas aprox.). Si se pretende elaborar un chorizo de media-larga curación, se procede de la siguiente manera:

ESTUFAJE: Una vez escurridas las tripas se procede a su estufaje con una temperatura de 20/22º C. y una humedad relativa del 90/95% durante 24/48 horas, pasando seguidamente al secadero

SECADO: Colgados en secaderos con unas condiciones controladas de 12/14º C. y 70/75% H.R. hasta su total maduración. En casos necesarios o convenientes, también se utilizan braseros con carbón de encina para corregir la temperatura o humedad y lograr un aroma adecuado. Si la curación se hace de forma natural, la temperatura y humedad deberá 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 lenta, o sea, un Chorizo bien ligado, buen aroma/ sabor y además tierno.

CONSUMO: Normalmente fritos o asados o crudos curados.

ETIQUETADO: Magro y panceta 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.*