

GUÍA DE APLICACIÓN **4626318**

CHORIZO - 318

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

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: Pimentón, Sal, Dextrosa, Lactosa y Azúcar, Almidón de maíz, Proteínas de soja y de leche, Especias, Estabilizadores: Polifosfatos (E-451, E-450 y E-452), Antioxidantes: Ascorbato sódico (E-301) y Citrato sódico (E-331), Conservador: Nitrato potásico (E-252) y Colorante: Rojo Cochinilla-A (E-124).

ALÉRGICOS: Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche), Productos de Soja.

"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 80 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: De cerdo, como orientación 70-60% de magro y 30-40% de tocino. Bien enfriadas en cámara de frío durante 48/72 horas.

PICADO: La carne bien fría (0 a 2°C) y reposada se pica (magro y tocino) con placa de 7-9 mm.

AMASADO: El Preparado correspondiente se añade en seco o bien se mezcla previamente con un poco (5%) de agua fría y de clorada, haciendo una papilla, de esta forma se consigue una distribución de todos los ingredientes más fácilmente. El amasado se debe hacer en el mínimo de tiempo 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 en maceración durante al menos 24-48 horas a una temperatura de 4-5° C.

EMBUTIDO: Se efectúa la embutición en tripa natural de cerdo de diversos calibres, medio 32/34 mm, o cular 55-60 mm. lo más apretado posible sin dejar huecos o burbujas de aire.

CURACIÓN: Una vez escurridas las tripas se procede a su estufaje con una temperatura de 18/22° C. y una humedad del 90/95% durante 24/48 horas, pasando seguidamente al secadero con 10/14° C. y 75% H.R. hasta su total maduración. Si la curación se hace de forma natural, la temperatura y humedad deberá aproximarse en todo lo posible a los datos citados. Las temperaturas demasiado altas provocan exceso de acidez y 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, con buen aroma / sabor y además tierno.

PRESENTACIÓN: En forma cular o de herradura alargada o también se hace en ristras.

CONSUMO: Normalmente curado. Cuando están frescos se consumen fritos o asados.

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 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.*