

## **GUÍA DE APLICACIÓN 4503420**

### **CHISTORRA – 420 (Sin Colorantes y Sin Nitrificantes)**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, color y aroma en la elaboración de Chistorra "sin conservantes, ni colorantes", dadas las especiales características de este embutido para conservar en fresco, normalmente envasado en bandejas y al vacío, pero sin la presencia de conservadores, se ha desarrollado este preparado que mantiene vivo el color rojo-anaranjado y conserva inalteradas las características del producto, sin presentar alteraciones ni pérdidas de jugos durante todo el tiempo de vida útil del elaborado cárnico.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de Embutidos picados crudos y preparados envasados de carne picada fresca.

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

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Pimentón, Almidón de maíz, Jarabe de glucosa, Fibra vegetal  
Especias y Extractos de especias, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301).

**ALÉRGICOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.

"EXENTO DE GLUTEN"

**DOSIS MAX.: 75 GRAMOS POR KG. DE MASA.**

#### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

**CARNES:** Magro, panceta, papadas y tocino de cerdo (60-70% magro – 40-30% grasas). Bien enfriadas durante 24/48 horas en cámara de frío.

**PICADO:** Se efectúa con placa de 6-8 mm.

**AMASADO:** El Preparado correspondiente se añade en seco sobre la carne picada o se mezcla previamente con un poco (7%) de agua fría y declorada, 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. Durante todo el proceso de picado y amasado se debe trabajar la masa a temperatura de 0 a 4 °C, nunca superiores.

**EMBUTIDO:** A continuación se efectúa la embutición en tripas naturales de cordero o bien en equivalente sintético, de calibres 20/22 o 22/24 mm.

Después de un ligero oreo para eliminar el exceso de humedad superficial de la tripa, se deben conservar en cámara de frío sin corrientes de aire a temperatura de refrigeración inferior a 5 °C.

**PRESENTACIÓN:** Para este tipo de embutido se hace generalmente en tiras largas y rectas de 60 a 70 cm de longitud. Otra forma de presentación es enrollando estas tiras en forma espiral. Normalmente envasadas al vacío o atmósfera modificada.

**CONSUMO:** Normalmente a la plancha, frita o asada.

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

Fecha edición: 17/11/06

G.CHISTORRA-420 r01 - Página 1 de 1

Fecha revisión: 05/05/09

Revisión: 0.1