

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4503427**

### **CHISTORRA – 427 (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 Nitrificantes".

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de Chistorra sin nitrificantes.

**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, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

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

**DOSIS MAX.:** 60 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.

**PICADO:** Se efectúa con placa de 7 mm.

**AMASADO:** El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco de agua fría y declarada, a lo que es aconsejable añadir un poco de vino blanco seco (Jerez), 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 1 a 3 °C, nunca superiores.

**EMBUTIDO:** A continuación se efectúa la embutición en tripas naturales de cordero calibre 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.

**PRESENTACION:** Para este tipo de embutido se hace generalmente en tiras largas y rectas de 60 a 70 cm de longitud.

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