

GUÍA DE APLICACIÓN **4504020**

CHORIZO – 020 (SIN COLORANTES)

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 sin nitrificantes.

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Pimentón, Sal, Especias, Colorante: Rojo Cochinilla A (E-124).
"El E-124: puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños".

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

DOSIS MAX.: 60 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN

CARNES: Como orientación puede ser 60% de magro y 40% de tocino, ambos de cerdo. También se le puede poner un poco de carne de ternera. Bien enfriadas en cámara durante al menos 24/48 horas después del sacrificio.

PICADO.- El magro y tocino de cerdo se picará con placa de 7 mm. La carne de ternera se debe picar más fina (placa de 4/5 mm.)

AMASADO.- A las carnes picadas se le añade directamente el Preparado correspondiente y 20 gramos de vino seco de Jerez o similar y ajo deshidratado o en pasta, nunca ajo fresco natural por Kg. de masa, procediendo entonces al amasado de todo hasta su completa distribución, evitando 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 menor 24 horas a una temperatura de 5º C.

EMBUTIDO.- Se efectúa la embutición en tripa natural de cerdo o artificial de calibre 28/30 mm., lo más apretado posible y sin dejar huecos o burbujas de aire. No es aconsejable introducir los Chorizos 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, las cuales podrían ocasionar daños irreparables (ahuecado) y excesivas mermas.

PRESENTACIÓN: Generalmente se hace enristrado con atados de 10 cm. de largo.

CONSUMO: Normalmente fritos, asados y también crudos.

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 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.*