

CHORIZO – 425 (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 Chorizo "Sin Nitrificantes".

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: 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 de 0 a 4 °C durante 48/72 horas en cámara de frío.

PICADO: Se efectúa con placa de 7 mm. La temperatura siempre menor de 4°C, preferiblemente entre 0 y 2 °C.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco de *agua fría y declorada* haciendo una papilla (no mas del 7% de agua, para mayores porcentajes se ha de emplear Extensan-438), seguidamente esta papilla se añade a la carne ya picada, de esta forma se facilita el amasado y 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 el tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez y ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes.

Durante todo el proceso se debe trabajar a temperaturas entre 0 y 4 °C. Superar estas temperaturas implica perder conservación y calidad final.

EMBUTIDO: A continuación se efectúa la embutición en tripas de cerdo calibre 28/30 mm. o de res calibre 22/24 mm. Los Chorizos, una vez embutidos, se someten a un ligero oreo a baja temperatura, para evaporar el exceso de humedad superficial de la tripa.

PRESENTACION: 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".

CONSERVACION: En este tipo de embutido fresco han de extremarse las medidas de higiene y conservación. Una vez envasados deben conservarse bajo refrigeración, a temperaturas inferiores a 5°C, hasta la fecha de su consumo, sin romper la cadena de frío y evitando cambios bruscos de temperatura que pueden provocar condensaciones de agua en la superficie del embutido o en el envase plástico y son la base para el desarrollo de contaminación microbiana que acorta notablemente los tiempos de conservación del producto.

CONSUMO: Normalmente 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.*