

GUÍA DE APLICACIÓN
4505821

CHORIZO CASERO (SIN NITRIFICANTES Y SIN E-124)

PREPARADOS: CHORIZO-821 (EXTENSAN-438 para mayores extensiones)

DESCRIPCIÓN: El preparado para Chorizo-821 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", dadas las especiales características de este chorizo para conservar en fresco, normalmente envasado en bandejas y al vacío, pero sin la presencia de nitrificantes, se ha desarrollado este preparado que mantiene vivo el color rojo y conserva inalteradas las características del chorizo, sin presentar alteraciones ni pérdidas de jugos durante todo el tiempo de vida útil del elaborado cárnico.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Chorizo sin nitrificantes y sin E-124.

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Pimentón, Almidón de maíz, Jarabe de glucosa, Especies y Extractos de especias, Estabilizador: Tripolifosfato (E-451), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

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

"SIN GLUTEN"

DOSIS MAX.: 65 GRAMOS POR KG. DE MASA.

ELABORACIÓN:

TABLA DE DOSIFICACIÓN: Las cantidades aquí indicadas son solo orientativas y se deben ajustar a las características determinadas de cada caso.

FORMULAS ORIENTATIVAS PARA PEQUEÑAS ADICIONES DE AGUA, SIN EMPLEAR EXTENSAN-438:		
	FORMULA "A" (SIN AGUA) PARA 1 Kg CARNE	FORMULA "B" (5 %AGUA) PARA 1 Kg CARNE
CARNE PICADA:	1.000 gr.	1.000 gr.
AGUA FRIA:	0 gr.	60 gr.
Preparado Chorizo-821 (Dosis 65 gr/Kg)	65 gr.	65 gr.
TOTAL:	1.065 gr.	1.125 gr.

FORMULAS ORIENTATIVAS PARA ADICIONES DE AGUA DEL 12% Y 28% CON EXTENSIONES TOTALES DEL 20% Y 40% DE MASA:

	20% GANANCIA FORMULA "C" (12 % AGUA)		40% GANANCIA FORMULA "D" (28 %AGUA)	
	PARA 1 Kg CARNE	PARA 1 Kg MASA	PARA 1 Kg CARNE	PARA 1 Kg MASA
CARNE PICADA:	1.000 gr	890 gr	1.000 gr	780 gr
AGUA FRIA:	120 gr	110 gr	280 gr	220 gr
EXTENSAN-438: (Dosis Orientativa)	22.4 gr (20 gr/Kg.)	20 gr (20 gr/Kg.)	64 gr (50 gr/Kg.)	50 gr (50 gr/Kg.)
Preparado Chorizo-821 (Dosis 65 gr/Kg)	72.8 gr*(65 gr/Kg.)	65 gr*(65 gr/Kg.)	83.2 gr*(65 gr/Kg.)	75 gr*(65 gr/Kg.)
TOTAL:	1.215 gr (21.5%Ganancia)	1.085 gr	1.427 gr (42.7%Ganancia)	1.115 gr

*SE AÑADIRA LA DOSIS MAXIMA CORRESPONDIENTE AL PREPARADO QUE SE ESTE UTILIZANDO, CONSIDERANDO PARA EL PESO DE LA MASA, LA SUMA DE CARNE MAS AGUA.

CARNES: Se han de emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 2°C) en cámara de frío durante 24/48 horas después del sacrificio. La composición varía entre 70-40% magro y 30-60% grasa, ambos de cerdo. También se puede utilizar carne de ternera.

PICADO: Se efectúa con placa de 7-9 mm. El magro de ternera con placa de 4 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 2 °C.

AMASADO: Añadir el preparado espolvoreando directamente sobre la carne picada o mezclar los preparados CHORIZO-821 y EXTENSAN-438 con el agua fría y declorada en sus dosis correspondientes y añadir la carne picada. El amasado se hará lo más corto posible para evitar que se embarren las grasas. La grasa embarrada se enrancia con mucha rapidez y ocasiona defectos de aspecto, coloración y conservación.

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 (de 4 a 12 horas) a baja temperatura 2 a 4 °C, para evaporar el exceso de humedad superficial de la tripa, es necesario evitar posteriores condensaciones de agua en superficie debidas a cambios de temperatura ambiente por lo que el envasado en bandejas ha de hacerse en ambiente frío.

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". Para prolongar su conservación se envasan al vacío o en bandejas con atmósfera modificada.

CONSERVACIÓN: En refrigeración a temperatura inferior a 4 °C.

CONSUMO: Asado a la plancha o frito.

ETIQUETADO: En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación el agua y el resto de ingredientes mencionados anteriormente, indicando claramente la presencia de PROTEINA DE SOJA (si se ha empleado Extensan-438), que al ser considerado como potencialmente alérgeno debe de constar con su nombre en el listado de ingredientes.

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