

**CHORIZO SIN CURAR**

**PREPARADOS: CHORIZO-825 Y EXTENSAN-438**

**DESCRIPCIÓN:** Procedimiento para elaborar Chorizo, sin curar, "Sin Nitrificantes", dadas las especiales características de este chorizo para conservar en fresco, normalmente envasado en bandejas con atmósfera modificada o al vacío, pero sin la presencia de nitrificantes, se ha desarrollado este preparado CHORIZO-825 que mantiene vivo el color rojo-anaranjado y conserva inalteradas las características del chorizo, sin presentar alteraciones ni pérdidas de jugos durante todo el tiempo de vida útil del elaborado cárnico, permitiendo su conservación en fresco y envasado al vacío o en atmósferas modificadas, sin alterar las características del chorizo fresco durante un extenso periodo de tiempo.

Además podemos elaborar chorizos con mayores porcentajes de agua añadida sin perjudicar la calidad del elaborado final, gracias a la elevada capacidad de retención de agua del EXTENSAN-438 que es capaz de fijar el agua añadida tanto en la masa en frío evitando goteo y pérdidas de jugos en bandejas, como después de ser cocinado. Como el agua queda fuertemente fijada logramos una mejora en la conservación del producto al verse retardada la proliferación microbiana.

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

**CHORIZO-825 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Pimentón, Almidón de maíz, Jarabe de glucosa, Especies, Estabilizador: Tripolifosfato (E-451), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Colorante: Rojo Cochinilla-A (E-124).

"El E-124: puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños".

**CHORIZO-825 - ALÉRGENOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.  
"NO CONTIENE GLUTEN"

**CHORIZO-825 - DOSIS MAX.:** 75 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:		
	<b>FORMULA "A" (SIN AGUA)</b> PARA 1 Kg CARNE	<b>FORMULA "B" (5 %AGUA)</b> PARA 1 Kg CARNE
CARNE PICADA:	1.000 gr.	1.000 gr.
AGUA FRÍA:	0 gr.	60 gr.
Preparado Chorizo-825 (Dosis 75 gr/Kg)	75 gr.	75 gr.
<b>TOTAL:</b>	<b>1.075 gr.</b>	<b>1.135 gr.</b>

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

	<b>20% GANANCIA FORMULA "C" (12 % AGUA)</b>		<b>40% GANANCIA FORMULA "D" (28 %AGUA)</b>	
	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: <b>(Dosis Orientativa)</b>	22.4 gr (20 gr/Kg.)	20 gr (20 gr/Kg)	64 gr (50 gr/Kg.)	50 gr (50 gr/Kg.)
Preparado Chorizo-825 (Dosis 75 gr/Kg)	84 gr*(75 gr/Kg.)	75 gr*(75gr/Kg)	96 gr*(75 gr/Kg.)	75 gr*(75 gr/Kg.)
<b>TOTAL:</b>	<b>1.226 gr (22%Ganancia)</b>	<b>1.095 gr</b>	<b>1.440 gr (44%Ganancia)</b>	<b>1.125 gr</b>

\*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-825 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.