

GUÍA DE APLICACIÓN
4581013

COLORSAN – 17 (013) “CON COLOR”

DESCRIPCIÓN: Mezcla de aditivos e ingredientes. Preparado base conservador en la elaboración de Burger Meat, Longaniza y Butifarra frescas.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Longaniza Fresca, Butifarra Fresca y Burger Meat con 4% Hortalizas/Cereales.

MODO DE EMPLEO: Incorporar a la masa junto con el resto de ingredientes.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Fécula de patata, Dextrosa, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

ALÉRGENOS: Sulfitos.
“NO CONTIENE GLUTEN”

DOSIS MAX.: 17 gramos por Kg. de masa.

GUÍA DE APLICACIÓN:

En principio, es indispensable mezclar el Preparado correspondiente en el agua fría y declarada que se ha de añadir. Seguidamente, a las carnes ya picadas se le añade el agua con el Preparado y al mismo tiempo también las especias y la sal necesarias, dando comienzo al amasado. De esta forma se consigue una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar que se embarre el tocino, de lo contrario la presentación, coloración y mantenimiento serían muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez. Es aconsejable orear el embutido algunas horas (según temperatura) antes de introducir en la cámara de frío para una mejor y más rápida coloración, evitando siempre las corrientes de aire.

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.*