

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4581114**

### **COLORSAN – 5 (114) “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:** Añadir junto con el resto de ingredientes y amasar.

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

**ALÉRGICOS:** Sulfitos.  
“NO CONTIENE GLUTEN”

**DOSIS MAX.:** 4 gramos por Kg. de masa.

#### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

Si no se desea incorporar agua al elaborado, el Colorsan-5 es muy soluble por lo que se puede aplicar directamente espolvoreando sobre la masa y el producto se disuelve fácilmente con la humedad de la carne, pero si al contrario, se desea añadir mas agua a la masa, es conveniente mezclar el Preparado correspondiente en el agua fría y declarada que se ha de añadir, aunque para adiciones superiores al 10% de agua es recomendable utilizar cualquiera de nuestros Colorsanes 10 o 17. Seguidamente se añade a la carne, el agua con el Preparado mas 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 y a temperatura entre 0 y 3 °C para evitar que se embarre el tocino, de lo contrario la presentación, coloración y mantenimiento serían muy deficientes.

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.*