

GUÍA DE APLICACIÓN **4581090**

COLORSAN – 10 (090) "CON COLOR"

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

Contiene los componentes necesarios para la coloración y para la conservación y deberán añadirse aparte el resto de ingredientes, como especias y sal, puesto que no están en el Preparado.

El COLORSAN-10 es una estudiada mezcla de Conservadores, Antioxidantes, Azúcares y Colorante, entre otros. Mediante su empleo obtenemos los siguientes resultados:

CONSERVACION : La presencia de Conservadores generadores de Dióxido de Azufre (SO₂), cuidadosamente elegidos y a los que se les proporciona, con el resto de aditivos, condiciones óptimas para su actuación, aseguran unas excelentes propiedades antimicrobianas. Si el empleo del preparado es el correcto (buenas condiciones frigoríficas 1-3°C, carnes en buenas condiciones, la utilización de agua deionada, así como la ausencia de restos de lejía después de la limpieza.), se consigue una estabilidad microbiológica de, al menos, 15 Días . Aunque esta puede prolongarse combinando otras técnicas de conservación.

ASPECTO : Con el empleo de COLORSAN-10 se consigue realzar el Color Natural de la carne fresca. Mediante la acción conjunta del Dióxido de Azufre y los Antioxidantes se restablece el color de la carne magra fresca y con el colorante Carmín de Cochinilla se refuerza este color.

ESTABILIDAD DEL COLOR : La acción de los diversos componentes del COLORSAN-10 y en particular las características especiales del colorante, que ha sido sometido a un proceso especial de estabilización, consiguen que el color característico del producto cárnico recién elaborado perdure durante todo el tiempo de vida útil de este, evitando la aparición, al cabo de pocos días, de tonalidades violáceas o pardas. Al mismo tiempo, como el color ha sido desarrollado por completo sobre toda la masa del Preparado, se evita así la aparición de puntos o manchas de colorante sin disolver que afean el resultado.

BRILLO DE PRODUCTO FRESCO : El efecto de la combinación de distintos componentes (Azúcares, Antioxidantes,...) del COLORSAN-10, y adición adecuada de agua fría y sin cloro, confieren al elaborado cárnico el brillo característico de las carnes frescas y sanas.

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: Dextrosa, Jarabe de glucosa, 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).

ALÉRGICOS: Sulfitos.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 10 gramos por Kg. de masa.

GUÍA DE APLICACIÓN:

El producto se mezcla con agua fría y deionada. Seguidamente, a las carnes ya picadas se le añade el agua / 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. La masa se ha de conservar en la cámara de frío, evitando siempre las corrientes de aire.

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