

GUÍA DE APLICACIÓN
4930401

COLORSAN – 6 NEUTRO (SIN SULFITOS)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes, indicada para la elaboración de cualquier tipo de Producto y Preparado Cárnico. Adaptado a la nueva normativa incorporada en la Orden SPI/681/2011, publicada en el BOE nº 76 de 30 de marzo de 2011, en el que, entre otros, se establecen los aditivos permitidos para "preparados envasados de carne picada fresca".

Con el COLORSAN-6 se retarda el deterioro de las propiedades naturales de la carne, tanto en coloración como en conservación, conseguimos una mayor capacidad de absorción de agua, proporcionando una textura mas tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico al cocinar. Este preparado no aporta sabor ni contiene sal, por lo que se emplea como base, añadiendo aparte, en su caso, la sal y las especias correspondientes.

UTILIZACIÓN: Elaboración de preparados y productos cárnicos.

MODO DE EMPLEO: Añadir directamente o disolver en agua fría decolorada junto con el resto de ingredientes y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Corrector de la acidez: Acetato sódico (E-262), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301).

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

"SIN GLUTEN"

DOSIS ACONSEJADA: 6 GRAMOS POR KG. DE MASA. (no esta limitado su uso)

INDICACIONES: La composición de este preparado, ayuda a preservar durante mas tiempo las características de la carne fresca, contribuye a la estabilización del pigmento rojo de la carne (mioglobina), también confiere a la carne una gran capacidad de retención de jugos de forma estable. Con lo que se consiguen los siguientes resultados:

- Se obtienen elaborados mas estables tanto en color como en conservación.
- Mejora en la textura del elaborado. La carne queda más tierna sin alterar su textura natural.
- Se reducen las mermas de cocción. Aumentando no sólo rendimientos, sino mejorando también la succulencia.
- No aporta sabores extraños al producto.

GUÍA DE APLICACIÓN:

Disolver el COLORSAN-6 y la SAL (opcional) correspondiente con el agua de la receta e incorporarla a la carne mediante masaje al vacío, durante 15 min. aproximadamente. La sal se debe añadir al inicio con el COLORSAN-6 y para condimentar los filetes se sazonan con especias, utilizando cualquier preparado de nuestra gama de adobos y sazonadores para carnes.

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

INGREDIENTE	PESO (gramos)
CARNE:	1.000 gr.
AGUA FRIA:	50 gr. 5%
Preparado COLORSAN-6:	6 gr.
SAL (opcional)	12-19 gr.
Especias y Condimentos	Al Gusto

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