

GUÍA DE APLICACIÓN **4770064**

FIAMBRE DE MAGRO – 064 (25% EXTENSIÓN)

DESCRIPCIÓN: Compuesto mezcla aditivos e ingredientes, que una vez bien disuelto en agua, forma una salmuera en la que se sumergen los trozos de carne, se obtiene así, un producto de excelente aroma y jugosidad, con una coloración uniforme y estable, características de la carne bien nitrificada, con una buena retención de jugos y sin posteriores pérdidas.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos tratados por el calor.

MODO DE EMPLEO: Formar una salmuera con agua fría, sumergir la carne picada y masajear.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Proteína de soja, Dextrosa, Lactosa, Aroma, Estabilizadores: Trifosfatos (E-451), Polifosfatos (E-452), Potenciador del sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrito sódico (E-250), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

ALÉRGICOS: Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche), Productos de Soja.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 50 GRAMOS POR KG. DE PRODUCTO FINAL.

PROCEDIMIENTO DE FABRICACION PARA 25% AGUA = 30% GANANCIA (Para mayores porcentajes consultar guías correspondientes)

INGREDIENTES:	Por cada 1 Kg de Magro	Para 1 Kg de Fiambre acabado
Magro limpio	1.000 gramos	800 gramos
Agua fría	250 gramos	200 gramos
Preparado de Fiambre-064	62.5 gramos	50 gramos
TOTAL:	1.313 gramos	1.050 gramos

El Preparado Fiambre Magro-064 se diluye en el agua fría, formando la salmuera y procurando que no queden grumos.

PICADO: El magro, debidamente enfriado y limpio en todo lo posible de tejido conjuntivo, tendones, etc., se pica con placa de 2, 3 o 4 ojos, según tamaño de la boca de la picadora.

AMASADO: Se amasa magro y salmuera durante 30 minutos (si es amasadora al vacío durante 20 minutos) y se deja, tapado, en maceración en cámara con temperatura de 2 a 4º C. durante 48 horas.

EMBUTIDO: Se embute o enmolda en tripa plástica (*es muy importante evitar las burbujas de aire*).

COCCION: Se cuece en caldera a 75/80º C., hasta alcanzar 69º C. en el centro de la pieza (*una hora por kilogramo aproximadamente o un minuto por milímetro de diámetro de la tripa*). A continuación se debe enfriar rápidamente con agua fría durante 30 minutos o más y después se tienen en la cámara de frío. Pasadas 24 horas se pueden desenmoldar y se encuentra disponible para su consumo, mientras tanto, se debe mantener refrigerado a una temperatura de 2 a 4º C.

PRESENTACION: Es muy variada. Normalmente en bolsa de vacío con diversas formas y en forma cilíndrica tipo "mini" en tripa artificial en muy diversos calibres.

CONSUMO: Es un producto cocido.

ETIQUETADO: Magro de (especie animal), agua y resto de ingredientes que se citan anteriormente.

OBSERVACIONES: Es de suma importancia 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.*