

GUÍA DE APLICACIÓN **4612431**

FUET-431

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, aroma, color y conservación, en la elaboración de este típico embutido.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos crudo-curados.

MODO DE EMPLEO: Incorporar en seco a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Almidón de maíz, Lactosa, Leche desnatada en polvo, Dextrosa, Especias, Estabilizador: Trifosfato (E-451), Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

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

DOSIS MAX.: 70 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Deben estar bien enfriadas (0-2 °C) en cámara de frío o similar durante 24/48 horas después del sacrificio. Es preciso emplear carnes sanas con pH 5,7 a 6,0 de lo contrario existe la posibilidad de producirse sabores extraños y la curación puede verse complicada, los resultados pueden ser irregulares. Como una orientación, la proporción puede ser 70% de magro de cerdo o mezcla con un poco de ternera y 30% de panceta o tocino.

PICADO: La carne de cerdo y el tocino se picarán a 0-2 °C. con placa de 5-8 mm. La carne de ternera se debe picar más fina (placa de 4 mm.).

AMASADO: Se amasa junto con el Preparado que corresponda, el cual se aplica directamente sobre la carne picada por no añadir agua. También se puede hacer una papilla con un mínimo de agua fría. La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una temperatura de 4°C.

EMBUTIDO: Se efectúa la embutición en tripa natural, calibre 32/38 mm., lo más apretada posible y sin dejar huecos o burbujas de aire.

CURACIÓN: En principio, las piezas se dejan colgadas para que escurran el agua de la tripa. Seguidamente se efectúa el estufaje durante 24 horas a una temperatura de 18/20°C. y al 90/95% de humedad relativa. Después se pasan al secadero con 12/14°C. y 80% H.R. durante la primera semana y después al 75% H.R. hasta finalizar la curación.

CONSUMO: Crudo-curado.

ETIQUETADO: Magro y panceta de cerdo, etc. y los ingredientes citados anteriormente.

OBSERVACIONES: 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.*