

GUÍA DE APLICACIÓN **4511378**

LONGANIZA FRESCA – 378 "AVE" (COLOR MEDIO)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en color, conservación, sabor y aroma en la elaboración de Longaniza y Butifarra frescas, con carne de ave.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Longaniza Fresca.

MODO DE EMPLEO: Disolver en agua fría, incorporar a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Fécula de patata, Dextrosa, Especias, 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: Derivados de Leche (Lactosa), Sulfitos.

"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 40 gramos por cada Kg de masa.

GUÍA DE APLICACIÓN:

	100 % AVE		MIXTA	
CARNE PECHUGA:	400 gr.	---	---	---
CARNE AVE (MUSLO Y CONTRAMUSLO)	350 gr.	850 gr.	600 gr.	400 gr.
PANCETA DE CERDO:	---	---	200 gr.	400 gr.
AGUA FRIA:	150 gr.	150 gr.	200 gr.	200 gr.
EXTENSAN-438: (Dosis Orientativa)	10 gr.	10 gr.	10 gr.	10 gr.
PREPARADO de Long. Fresca.	40 gr.	40 gr.	40 gr.	40 gr.
TOTAL:	1.050 gr.	1.050 gr.	1.050 gr.	1.050 gr.

CARNES: Bien enfriadas (0 a 4 °C.) en cámara de frío durante 24 horas. Es imprescindible extremar las medidas de higiene, pues la carne de ave suele presentar altos niveles de contaminación iniciales.

PICADO: Se efectúa con placa de 5 o 7 mm. Temperatura siempre menor de 4°C, entre 0 y 2 °C.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla previamente con el AGUA FRIA Y DECLORADA que se ha de añadir (aprox. 20%) y seguidamente se añade a la carne ya picada dando comienzo al amasado. De esta forma se consigue una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes. El amasado se hará lo más corto posible para evitar que se embarre la grasa, esta se enrancia con mucha rapidez y ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes.

Durante todo el proceso se debe trabajar a temperaturas entre 0 y 4 °C. Superar estas temperaturas implica perder conservación y calidad final.

EMBUTIDO: Se efectúa en tripa de res de 20/22 o 24 mm. Si la embutición se hace a velocidad excesivamente rápida, se puede embarrar la masa superficialmente. Las Longanizas, una vez embutidas, deben conservarse bajo refrigeración, a temperaturas inferiores a 5°C, hasta la fecha de su consumo, sin romper la cadena de frío y evitando siempre las corrientes de aire.

PRESENTACION: Normalmente enristrada, haciendo los atados entre 8 y 12 cm. de largo. Agrupadas en pomos o envasadas en bandejas.

CONSUMO: Normalmente frita o a la plancha.

ETIQUETADO: Carne de pollo (..) o pavo (..), (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.*