

GUÍA DE APLICACIÓN **4512296**

LONGANIZA ROJA FRESCA – 296 (MERGUEZ)

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 esta característica longaniza de origen árabe denominada Merguez.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Longaniza Fresca.

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: : Especias (con semillas de Mostaza), Sal, Fécula de patata, Dextrosa, Extractos de especias, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

ALÉRGICOS: Sulfitos y Mostaza.

"EXENTO DE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 60 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Aunque se pueden elaborar con carne de cerdo, no es característico de este producto dado su origen musulmán, normalmente se emplean carnes de vacuno o cordero en diferentes proporciones y generalmente con alto contenido graso, como orientación se pueden elaborar con 70-60% recortes de magro vacuno y 30-40% de faldas de vacuno, para cordero se mezcla al 50% con vacuno o solo con recortes de cordero. Siempre se han de emplear carnes bien enfriadas (0 a 4 °C.) en cámara de frío durante 48/72 horas.

PICADO: Se efectúa con placa fina de 4 o 5 mm.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla previamente con el *AGUA FRÍA Y DECLORADA* que se ha de añadir (10 - 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 embarren las grasas. Las grasas embarradas se enrancian con mucha rapidez, lo que 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.

La merguez, una vez embutida, debe 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.

PRESENTACIÓN: Normalmente, en unidades entre 8 y 12 cm. de largo envasadas en bandejas o en tiras rectas de 60 a 70 cm.

CONSUMO: Normalmente frita o a la plancha.

ETIQUETADO: Carne de vacuno y/o cordero, 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 en España por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*