

GUÍA DE APLICACIÓN **4916039**

LINIMO - 039

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes, ej.: estabilizadores, emulsionantes, azúcares, nitrificantes y colorantes, para utilizar como base en la elaboración de Chorizo o Salchichón, a este preparado base se han de añadir las especias y la sal.

Con la aplicación de "LINIMO" al efectuar el amasado se consigue ya desde el principio una perfecta ligazón, evitándose la creación de huecos en el interior de la masa. Acelera la maduración y regula el pH de forma correcta, haciendo que no se altere el proceso de curado ante las variaciones naturales de temperatura y humedad ambiente.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos embutidos crudo-curados.

MODO DE EMPLEO: Incorporar en seco a la masa junto al resto de ingredientes y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Almidón de maíz, Proteína de soja y de leche, Lactosa, Dextrosa, Estabilizadores: Trifosfato (E-451) y Polifosfato (E-452), Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250) y Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

NO CONTIENE SAL NI ESPECIAS.

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

DOSIS MAX.: 20-30 gramos por cada kilo de carne.

GUÍA DE APLICACIÓN:

La dosis máxima se recomienda para la fabricación de embutidos de calibre y picado gruesos. Para calibre de 30/40 mm. y con picado de la carne normal, se puede adicionar 20 (VEINTE) GRAMOS POR KG. DE MASA. Las dosificaciones dependen según la masa sea más o menos magra, calibre de picado y también la tripa a embutir, así como de la temperatura y humedad ambiente. En cualquier caso, siempre en preciso evitar las corrientes de aire, procurando así una curación lenta.

El Preparado se añade a la masa en seco o haciendo previamente una papilla con un poco de agua fría y declorada y también se puede mezclar con los demás ingredientes (sal, pimentón, especias, etc.) evitando añadir agua a la masa para una mejor curación.

OBSERVACIONES: Este Preparado no se debe mezclar con ningún otro preparado completo y tampoco se le deben añadir otros aditivos, ya que se podrían alterar las dosis fijadas por la legislación y además podría causar reacciones extrañas en los embutidos.

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