

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4916040**

### **L I S E C - 040**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos e ingredientes, para utilizar como base ligante y estabilizador en la elaboración de embutidos, donde favorece el ligado del producto, facilita el proceso de curación, aumenta el brillo y color del embutido, este preparado base se ha de emplear añadiendo además la sal, especias y si es de curación, los nitrificantes necesarios para la adecuada elaboración de un embutido.

**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, Proteínas de soja y de leche, Dextrosa, Lactosa, Estabilizadores: Trifosfato (E-451) y Polifosfatos (E-452).

**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 7 mm aprox., se puede adicionar menor dosis. Las dosificaciones dependen según la masa sea más o menos magra, el grado de picado y también la tripa a embutir, así como las condiciones de temperatura y humedad.

El Preparado se puede mezclar con los demás ingredientes (Sal, Pimienta, Pimentón, Ajo, Orégano...) y se añade a la masa en seco o haciendo previamente una papilla con un poco (4-6%) de agua fría y declarada.

**OBSERVACIONES:** Este Preparado no se debe mezclar con ningún otro y tampoco se le deben añadir otros aditivos, ya que se podrían sobrepasar las dosis máximas permitidas por la Normativa Europea y además podría provocar 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.*