

GUÍA DE APLICACIÓN
4500869

ELABORACIÓN DE NUGGETS DE POLLO

PREPARADOS A EMPLEAR: NUGGETS-869 (EXTENSAN-438 y/o COLORSAN-5)

DESCRIPCIÓN: Procedimiento para elaborar nuggets con carne picada de pollo, con sabor característico, **realzando la jugosidad y textura cárnicas**. Las formulaciones de estos dos preparados: NUGGETS-869 y EXTENSAN-438, han sido estudiadas para aportar una adecuada textura a la masa en fresco que permita el manejo de la misma, evitar la pérdida de jugos en fresco y mejorar a la vez el comportamiento después de cocinar, evitando el retraimiento y pérdidas de forma, sin perjudicar la jugosidad y sabor final.

UTILIZACIÓN: Elaboración de nuggets.

NUGGETS-869 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Cereales (arroz), Almidón de maíz, Especies, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ácido ascórbico (E-300).

NUGGETS-869 - ALÉRGENOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"SIN GLUTEN"

EXTENSAN-438 - COMPOSICIÓN INGREDIENTES: Cereales (arroz y maíz), Fibras vegetales y Proteína de Soja.

EXTENSAN-438 - ALÉRGENOS: Productos de Soja. "SIN GLUTEN"

DOSIS NUGGETS-869: 35 GRAMOS POR KG. DE MASA.

DOSIS EXTENSAN-438: 10-70 gramos/ Kilogramo de masa. (dependiendo porcentaje extensión).

ELABORACIÓN:

TABLA DE DOSIFICACIÓN: Las cantidades aquí indicadas son solo orientativas y se deben ajustar a las características determinadas de cada caso.

INGREDIENTES:	PARA 1 Kg. Carne		
CONTRAMUSLOS:	1.000 g.		
AGUA FRIA:	150 g.		Agua fría (0 a 2 °C) y declarada.
EXTENSAN-438:	17,25 g. (15 g/Kg Masa.)	Masa = Carne + Agua.	(Véase nota final en observaciones)
NUGGETS-869:	40,25 g. (35 g/Kg Masa.)		
TOTAL:	1,2 Kg.		

PREPARACIÓN: Se emplean carnes sanas, desprovistas de tendones y grasa en su mayor parte, refrigeradas a 0-2 °C.

PICADO: Se efectúa con placa de diámetro 8-4 mm. Se debe procurar que el picado sea uniforme limpio y no forme "barrillo".

AMASADO: Mezclar los Preparados NUGGETS-869 y EXTENSAN-438 en sus dosis correspondientes con el agua fría deionada y añadir sobre la carne picada amasando brevemente y guardando una temperatura en masa no superior a 3 °C.

FORMADO: Después del amasado se procede a dar forma a los nuggets. Siempre se deben conservar las temperaturas para que la masa mantenga la consistencia. También se puede dejar la masa en reposo para que adquiera mayor consistencia. (Véase nota en observaciones finales).

REBOZADO: En este producto es característico su rebozado, doble en la mayoría de los casos. Dependiendo de los productos empleados para rebozar, podremos conseguir un producto libre de gluten o con gluten, si lo contienen el encolante o se emplea pan rallado para rebozar.

CONSERVACIÓN: En refrigeración a temperatura entre 0 y 2 °C.
SE TRATA DE UN **PRODUCTO FRESCO SIN CONSERVADORES**, POR LO QUE LAS MEDIDAS DE HIGIENE Y REFRIGERACIÓN HAN DE VIGILARSE AL MÁXIMO.

SI SE DESEA PROLONGAR SU CONSERVACIÓN HAN DE ELABORARSE:

- EN FRESCO COMO **BURGER MEAT** AÑADIENDO A LA COMPOSICION EL CONSERVADOR **COLORSAN-5**.
- PRODUCTO **COCIDO O PRECOCINADO** EFECTUANDO UN TRATAMIENTO TERMICO CORRESPONDIENTE Y REFORZANDO LA DOSIS DE EXTENSAN.

CONSUMO: Completamente cocinados fritos o al horno.

ETIQUETADO: En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación el agua y el resto de ingredientes mencionados anteriormente, indicando claramente la presencia de PROTEINA DE SOJA (SULFITOS Y/O GLUTEN EN SU CASO), que al ser considerados como potencialmente alérgenos deben de constar con su nombre en el listado de ingredientes.

OBSERVACIONES:

- El Extensan-438 facilita la formación de los nuggets al estar la masa mas unida.
- No hay perdidas de liquido en fresco, el rebozado se conserva mas seco.
- El tiempo de conservación no resulta afectado, incluso ayuda a prolongarlo al quedar el agua fuertemente ligada, dificultando así la proliferación de la flora contaminante.
- Las perdidas de forma y peso, después del cocinado, son mucho menores que las correspondientes sin el empleo de EXTENSAN-438, evita desprendimientos del rebozado superficial.
- El Extensan-438, no aporta colores ni sabores extraños y mejora la textura a la mordida.
- La dosis de Extensan-438 puede variar de 10 a 35 gr dependiendo fundamentalmente de la consistencia que la masa debe adquirir para poder trabajarla, siendo suficientes 10 gr para retener en su totalidad el agua incorporada y evitar perdidas de jugos en fresco.

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



SCM