

GUÍA DE APLICACIÓN **4440758**

PINCHOS MORUNOS AMARILLOS - 758 (Sin Nitrificantes)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias, finas hierbas y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, aroma, color y conservación, en la elaboración de Pinchos Amarillos.

UTILIZACIÓN: Elaboración de preparados y productos cárnicos crudos - adobados.

MODO DE EMPLEO: Disolver en 5-15% de agua fría y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Especias, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Potenciador del sabor: Glutamato monosódico (E-621), Plantas Aromáticas, Antioxidantes: Citrato sód. (E-331), Ascorbato sód (E-301).

ALÉRGENOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 50 gramos por cada kilo de carne.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Normalmente se utilizan magro de cerdo, de ave, etc.

CORTADO-PICADO: Con formadora de dados o se pica con placa de 2 ojos.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un 5% a 15% de agua fría para conseguir una más fácil distribución de todos los ingredientes y se añade a la carne ya troceada. Una vez amasado bien en bombo de masaje o en amasadora, se deja en maceración durante 24 horas en la cámara de frío. La papilla de adobo debe cubrir a los trozos de carne facilitando su hidratación y evitando que se resequen. Para conseguir un acabado más artesanal se puede añadir hasta un 3% de aceite en la papilla antes de amasar, también se puede añadir vino seco y un poco de vinagre o limón.

PRESENTACION: Finalmente se disponen para la venta y consumo previamente pinchados en palitos de bambú, acero inox., aluminio, etc.

CONSERVACION: En este tipo de elaborado han de extremarse las medidas de higiene y conservación ya que se trata de un elaborado con elevado contenido en agua y de fácil alteración. Siempre deben conservarse bajo refrigeración, a temperaturas inferiores a 5°C y preferentemente en atmósfera controlada, hasta la fecha de su consumo, sin romper la cadena de frío y evitando cambios bruscos de temperatura que pueden provocar condensaciones de agua en la superficie del producto o en el envase plástico y son la base para el desarrollo de contaminación microbiana que acorta notablemente los tiempos de conservación del producto.

CONSUMO: Normalmente asados o fritos.

ETIQUETADO: Magro de cerdo, etc. y seguidamente los ingredientes citados anteriormente.

OBSERVACIONES: Es de suma importancia una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación para conseguir regularmente una excelente calidad.

*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.*

Fecha edición: 24/01/06

G.P.AMARILLOS-758 r28 - Página 1 de 2

Fecha revisión: 05/08/11

Revisión: 2.8

SCM