

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** **4440358**

### **PINCHOS ROJOS – 358 (Sin Nitrificantes)**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos, ingredientes y especias, con la que conseguimos el auténtico aroma y sabor de los pinchos morunos, al contener únicamente Ascorbato (E-301) como aditivo, este preparado se puede emplear en la elaboración de preparados cárnicos.

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

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

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Pimentón, Jarabe de glucosa, Ajo deshidratado, Especias, Plantas aromáticas, Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301).

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

**DOSIS MAX.:** **60 gramos/ Kilogramo 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 10% 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 mas 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.

**"NO UTILIZAR LA NITRIFICACION PREVIA CON SALMUERA, SI SE PRETENDEN ELABORAR SIN NITRATOS"**

**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.*