

GUÍA DE APLICACIÓN **4440058**

PINCHOS MORUNOS ROJOS - 058 (SIN NITRIFICANTES)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, ingredientes y especias, con la que adobar pinchos rojos con el auténtico aroma y sabor de los pinchos morunos, al contener únicamente Ascorbato (E-301) y Citrato (E-331) como aditivos, este preparado se puede emplear en la elaboración de preparados cárnicos. Se ha eliminado el empleo de los aditivos nitrificantes, sin perjudicar por ello la conservación, ni la presencia, del elaborado.

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

MODO DE EMPLEO: Disolver en 5-10% de agua fría y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Pimentón, Especias, Jarabe de glucosa, Antioxidantes: 0,5% Citrato sódico (E-331) y 0,5% Ascorbato sódico (E-301).

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

DOSIS MAX.: **50 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.*