

GUÍA DE APLICACIÓN **4611774**

SALCHICHON - 774

DESCRIPCIÓN: Preparado completo para la elaboración de salchichones de calibre medio y apariencia muy artesanal.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Salchichón.

MODO DE EMPLEO: Incorporar en seco a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Almidón de maíz, Lactosa, Dextrosa, Especies, Estabilizador: Trifosfato (E-451), Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Proteínas de leche, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

ALÉRGENOS: Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche).

"SIN GLUTEN"

DOSIS MAX.: 60 (SESENTA) GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Deben estar bien enfriadas en cámara de frío o similar durante 48/72 horas después del sacrificio.

Formulaciones orientativas:

		EXTRA			PRIMERA		
Magro de Cerdo 1 ^a	(picado grueso)	75	80	80	65	75	65
Magro Vacuno	(picado fino)	--	--	--	--	--	5
Panceta de Cerdo	(picado medio)	22	--	--	32	--	--
Papadas de Cerdo	(picado medio)	--	17	--	--	--	27
Tocino de Cerdo	(picado medio)	--	--	17	--	22	--
Agua fría declorada	(fría y declorada)	3	3	3	3	3	3
Preparado	(60 gr/Kg Masa)	6	6	6	6	6	6
(Salchichón-774)							

TOTAL: 100 100 100 100 100 100 100

PICADO.- La carne de cerdo y el tocino se picará bien fría, 0 a 2 °C. con placa de 7 mm. La carne de ternera se debe picar más fina (placa de 5 mm.). Para fabricar el tipo "grano de arroz" se picará en la Cutter a -5° C. junto con el Preparado y después se pica el tocino a -10° C. hasta obtener el tamaño deseado.

AMASADO.- El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco de agua fría y declorada, haciendo una papilla. De esta forma todos los ingredientes se distribuyen más fácilmente y el amasado se hace más corto evitando así que se embarre el tocino. Si es posible se debe amasar al vacío 60%, para que la masa quede más compacta sin aire y conserve mejor el color. La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una temperatura de 5° C para dejar que macere y empiece a nitrificar.

EMBUTIDO.- Se efectúa la embutición en tripa natural o artificial del calibre apropiado, lo más apretada posible y sin dejar huecos o burbujas de aire.

CURACION.- En principio, las piezas se dejan colgadas para que escurran el agua de la tripa. Seguidamente se efectúa el estufaje durante 24/48 horas a una temperatura 20/22° C. y al 90/95% de humedad relativa. Después se pasan al secadero a 12/14° C. y 80% H.R. durante la primera semana y después al 75% H.R. hasta finalizar la curación.

PRESENTACION: Tipo "VELA", siendo muy variable las medidas de largo, calibre y tipo de tripa.

CONSUMO: Crudo-Curado.

ETIQUETADO: Magro y panceta de cerdo, etc. y a continuación los ingredientes citados anteriormente.

OBSERVACIONES: Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación, así como un perfecto estado de las placas y cuchillas para conseguir un buen picado de las carnes, evitando magullados y recalentados

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



SCM