

GUÍA DE APLICACIÓN **4611348**

SALCHICHON - 348

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

UTILIZACIÓN: Elaboración de Salchichón tradicional de larga curación (mayor 30 días).

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Almidón de maíz, Lactosa, Dextrosa, Especias, Estabilizador: Trifosfato (E-451), Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Proteínas de leche, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservador: Nitrato potásico (E-252), Colorante: Rojo Cochinilla A (E-124).

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

"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 70 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 1ª (picado grueso)	75	80	80	65	75	40	
Magro Vacuno (picado fino)	--	--	--	--	--	30	
Panceta de Cerdo (picado medio)	25	--	--	35	--	--	
Papadas de Cerdo (picado medio)	--	20	--	--	--	30	
Tocino de Cerdo (picado medio)	--	--	20	--	25	--	
Preparado (70 gr/Kg Masa)	7	7	7	7	7	7	

PICADO.- La carne de cerdo y el tocino se picará bien fría, 0 a 2º 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 -5º C junto con el Preparado y después se pica el tocino a -10º C. hasta obtener el tamaño deseado.

AMASADO.- El Preparado correspondiente se añade directamente sobre la masa, procurando no formar grumos. Si es posible se debe amasar al vacío 60%, para que la masa quede mas compacta sin aire y conserve mejor el color. La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una temperatura de 5º C para dejar que macere y empiece a nitrificar.

EMBUTIDO.- Se efectúa la embutición en tripa natural o artificial del calibre apropiado (40-80), 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 20/22º C. y al 90/95% de humedad relativa. Después se pasan al secadero a 12/14º 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.

Fecha edición: 12/07/10

G.SALCHICHON-348 r30 - Página 1

Fecha revisión: 04/08/11

Revisión: 3.0



SCM