

PREMEZCLA PARA CHORIZOS FRESCOS

Elaboración



Carnes

En la elaboración de Chorizos Frescos son muy importantes las temperaturas de las carnes y gorduras. Deben estar de 3° a 5° para comenzar la elaboración.



Integral para chorizos frescos

4Kgs. por cada 100Kg. de masa



Tripas

Según la cantidad de producto que se busque producir

1. Desinfectar las tripas.
2. Mezclar las distintas carnes ya picadas y el tocino.
3. Espolvorear la Premezcla para salames y agregar los líquidos, luego integrar.
4. Rellenar las tripas evitando la presencia de burbujas de aire que perjudiquen el producto.
5. Almacenar en un espacio debidamente refrigerado.

Composición

Sal, Dextrosa, Coriandro molido, Pimienta molida, Ají molido, Ajo en polvo, Orégano, Fosfato, Eritorbato

Informe del laboratorio

Aspecto: Normal

Color: Normal

Cloruro de sodio: % p/p 50.7

Dextrosa: % p/p 14.2

Eritorbato: Contiene

Mezcla de especias: Contiene

Precauciones de Uso

Emplear utensillos limpios y mantener una buena higiene en general a la hora de manipular el producto.