

PREMEZCLA PARA SALAMES

Elaboración



Carne

La carne a utilizar debe estar fría (no menos de 3 °C). En el caso de la elaboración de salames los cortes deben estar totalmente libres de membranas, nervios, etc.



Integral para salames

60grs. por cada 10Kg. 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. Realizar los correspondientes procesos de presecado y secado.

Composición

Sal, Dextrosa, Coriandro molido, Pimienta molida, Ajo en polvo, Nuez moscada, Fosfato de sodio, Eritorbato, Nitrato de sodio

Informe de laboratorio

Estado de conservación: Normal
 Color: Responde
 PH: 6.0
 Aspecto: Normal
 Sustancias extrañas: No contiene

Acción funcional

Este producto se puede usar para elaborar: salames criollos, milan, longanizas, chorizos colorados, salamines. En caso de chorizos colorados hay que agregar 2.500 Kgs. de pimentón. En cuanto a las Longanizas se debe agregar 0.060 Kgs. de anís y 0.060 Kgs. de cayena (todas las proporciones son para 100 Kgs. de masa)