

# 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

## Precauciones de Uso

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

## 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