

PRIETIN®

Sangre de Porcinos en Polvo Deshidratada en Spray

DESCRIPCION: Sangre de porcinos en polvo obtenida higiénicamente y deshidratada por sistema de secado Spray. PRIETIN se elabora para reemplazar la sangre líquida en la preparación de embutidos, morcilla, prieta y otros. PRIETIN contiene glóbulos rojos de cerdo y proteínas plasmáticas con alta capacidad de gelificación, de ligazón y de estabilizar emulsiones de agua y lípidos.

DATOS ANALITICOS:

| | | |
|-------------------|-------|--------|
| Proteína Total | 85 % | mínimo |
| Humedad | 7 % | máximo |
| Solubilidad | 90 % | |
| PH (Solución 10%) | 8 - 9 | |

PRESENTACION:

Envases de 15 kilos (neto) con bolsa interior de polietileno (foodgrade), y bolsa exterior de papel kraft de doble hoja, impresa

GARANTIA:

Un año en envase original, sellado y almacenado en lugar fresco y seco. Fecha de vencimiento indicada en el envase

APLICACIONES:

- Morcillas, prietas, blutwurst, chorizos
- Cecinas, embutidos, patés

RECOMENDACIÓN: Disolver 1 parte de PRIETIN en polvo en 4 a 6 partes de agua tibia. La dosificación depende de la intensidad del color, el sabor y la textura deseada en el producto final.



RECOMENDACIÓN PARA ELABORACION DE PRIETAS / MORCILLAS

1. Preparar la solución de sangre utilizando la proporción de 1 parte de polvo por 4 a 6 de agua tibia. Se debe agitar y evitar la formación de grumos.
2. Los componentes cárnicos (gordura, cuero y otros) conviene usarlos escaldados (sancochados).
3. La cebolla se debe escaldar.
4. Se muelen los ingredientes escaldados con una rejilla de tamaño apropiado y definido por el fabricante.
5. Se pesan los ingredientes escaldados y molidos de acuerdo a la fórmula a utilizar.
6. La mezcla proporcional de sal, aditivos y condimentos, se incorpora a la sangre preparada y se mezcla con los ingredientes escaldados y molidos hasta obtener una masa homogénea.
7. La masa homogénea. se embute en tripa natural (preferentemente orilla de vacuno)
8. Se porciona (manual o atadora mecánica)
9. Se pasteuriza (escalda, sancocha) a 75 ° C. a 80 ° C. por un tiempo mínimo de 60 minutos (tripa calibre 30 – 32) en: (a) Marmita (producto no en contacto), (b) Horno a vapor (producto colgado, no en contacto)
10. Se pre-enfría en ducha o inmersión en agua fría, escurrir.
11. Se refrigera por lo menos durante 6 horas hasta temperatura interna (núcleo) no superior + 5 ° C.
12. Envasar (de preferencia al vacío), rotular y mantener refrigerado (+ 5 ° C), producto perecible

El procedimiento de elaboración descrito es sólo una recomendación, la efectividad del proceso térmico (pasteurización) debe garantizar la inocuidad del producto elaborado y es de responsabilidad del productor de cecinas.

Res. SESMA N° 20295 del 02.12.96



Lican is an ISO 9001:2000 certified company and all the process is under HACCP system certified by SGS.