



Il metodo Maguro San

PROTOCOLLO DI DECONGELAMENTO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Antares Trading e le informazioni riportate sono da considerarsi corrette e accurate al meglio delle conoscenze ad oggi in nostro possesso. Tutte le informazioni sono valide fino a nuova revisione.

DISTRIBUTORI DEL MARCHIO MAGURO SAN





Il metodo Maguro San

Protocollo decongelamento

pag. 1/5

PROTOCOLLO DI DECONGELAMENTO PER TRANCIO TAGLIO **CHUNK**

Il prodotto da noi proposto è parte di un sistema integrato Maguro San che include, conservazione a temperature criogeniche uguali o inferiori a -50°C distribuzione controllata e protocollo di decongelamento, garantendo qualità costante e sicurezza nel tempo. Al fine di garantire i risultati attesi suggeriamo di seguire scrupolosamente il presente protocollo di decongelamento.

1. RISCIAQUO PRELIMINARE

Sciacquare il trancio sotto acqua potabile fredda ($T \leq 15^{\circ}\text{C}$) per rimuovere eventuali residui superficiali del taglio.

2. DECONGELAZIONE IN ACQUA E SALE (45')

Immergere completamente il trancio in acqua potabile fredda ($T \leq 15^{\circ}\text{C}$) e sale (40 g di sale per litro d'acqua) per 45 minuti, come fase di decongelamento controllato.

3. ASCIUGATURA E PRIMO RIPOSO (45')

Rimuovere il trancio dall'acqua e asciugare accuratamente con carta monouso per uso alimentare. Una volta asciutto, avvolgere il trancio in carta monouso pulita adatta al contatto con gli alimenti e disporre il trancio in un contenitore idoneo al contatto alimentare, pulito e dedicato, evitando il contatto diretto con superfici di lavoro. Lasciare riposare per 45 minuti a temperatura controllata $< 24^{\circ}\text{C}$, con prodotto ancora parzialmente congelato al cuore.

4. PORZIONATURA

Tagliare il trancio in lingotti o bistecche mentre il prodotto è ancora freddo all'interno, utilizzando attrezzature pulite e sanificate come da vostro piano HACCP.

5. RIPOSO FINALE IN FRIGORIFERO (45')

Disporre le porzioni senza sovrapporle, avvolte in carta monouso per uso alimentare, oppure collocate in contenitore per alimenti non ermetico, garantendo la presenza di aria (ossigeno). Lasciare riposare in frigorifero a $2-4^{\circ}\text{C}$ per altri 45 minuti, fino a completo scongelamento.

TEMPO TOTALE DEL PROCESSO: CIRCA 135 MINUTI.



Antares Trading Srl

SEDE LEGALE Via Statale Sud, 113 - 64028 Silvi (TE) - HUB LOGISTICO ULT Via Matteotti, 51 - 64028 Silvi (TE) - P. IVA 02112940677
CONTATTI tel. +39.334.190.9988 - mail info@magurosan.it - www.magurosan.it



Il metodo Maguro San

Protocollo decongelamento

pag. 2/5

NB:

- * Il rispetto dei tempi, delle temperature e dei materiali indicati è parte integrante della qualità e della sicurezza del prodotto, della salubrità dell'alimento. Pertanto tutte le superfici, i contenitori e gli utensili utilizzati devono essere puliti e sanificati secondo piano HACCP del locale. L'acqua utilizzata deve essere potabile ai sensi del D.Lgs 23/02/2023 n.18.
- * Consigliamo di non riutilizzare mai la stessa acqua per più di un ciclo di decongelazione per evitare che gli sfridi della precedente lavorazione possano depositarsi sulla superficie del prodotto.
- * La temperatura dell'acqua non deve essere elevata pena deterioramento del prodotto in termini organolettici oltre al favoreggiamento della crescita microbica creando un ambiente idoneo alla ripresa delle attività microbiche.
- * Il sale viene utilizzato per abbassare il punto crioscopico per poter decongelare più velocemente migliorando il trasferimento di calore.
- * **L'utilizzo di materiale idoneo al contatto con gli alimenti sia nella composizione chimica che per pulizia del materiale stesso, è fondamentale per prevenire contaminazioni crociate.**



Antares Trading Srl

SEDE LEGALE Via Statale Sud, 113 - 64028 Silvi (TE) - HUB LOGISTICO ULT Via Matteotti, 51 - 64028 Silvi (TE) - P. IVA 02112940677
CONTATTI tel. +39.334.190.9988 - mail info@magurosan.it - www.magurosan.it



Il metodo Maguro San

Protocollo decongelamento

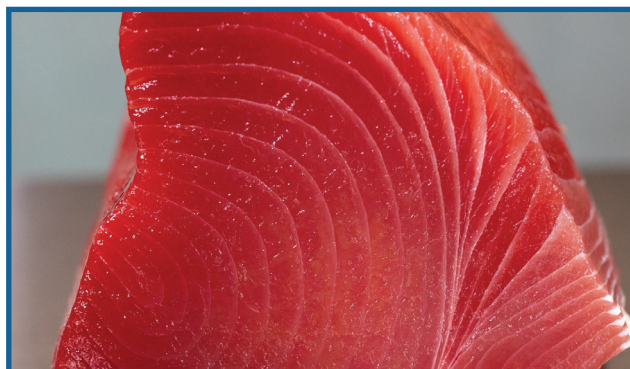
pag. 3/5

IL RISULTATO:



Il prodotto decongelato correttamente attraverso protocollo Maguro San si presenta con una colorazione rosso rubino brillante, vivida e omogenea senza decolorazioni.

La struttura delle carni è stabile, elastica ma ferma e compatta, caratterizzata da assenza di eccessi di liquidi di decongelamento grazie alle dimensioni dei piccoli cristalli di ghiaccio nella tecnologia super frozen e dell'intero sistema integrato Maguro San.



Pronto per essere consumato in cottura o a crudo. Il taglio CHUNK è molto versatile, è studiato per facilitare una decongelazione uniforme e per meglio ottimizzare piatti come Urumaki, tartare, bistecche, carpacci.



Antares Trading Srl

SEDE LEGALE Via Statale Sud, 113 - 64028 Silvi (TE) - HUB LOGISTICO ULT Via Matteotti, 51 - 64028 Silvi (TE) - P. IVA 02112940677
CONTATTI tel. +39.334.190.9988 - mail info@magurosan.it - www.magurosan.it



Il metodo Maguro San

Protocollo decongelamento

pag. 4/5

PROTOCOLLO DI DECONGELAMENTO PER LINGOTTO TAGLIO SAKU

Il prodotto da noi proposto è parte di un sistema integrato Maguro San che include, conservazione a temperature criogeniche uguali o inferiori a -50°C distribuzione controllata e protocollo di decongelamento, garantendo qualità costante e sicurezza nel tempo. Al fine di garantire i risultati attesi suggeriamo di seguire scrupolosamente il presente protocollo di decongelamento.

1. RISCIAQUO PRELIMINARE

Sciquare il lingotto sotto acqua potabile fredda ($T \leq 15^{\circ}\text{C}$) per rimuovere eventuali residui superficiali del taglio.

2. DECONGELAZIONE IN ACQUA E SALE (5')

Immergere completamente il lingotto in acqua potabile fredda ($T \leq 15^{\circ}\text{C}$) e sale (40 g di sale per litro d'acqua) per 45 minuti, come fase di decongelamento controllato.

3. ASCIUGATURA E PRIMO RIPOSO (45')

Rimuovere il lingotto dall'acqua e asciugare accuratamente con carta monouso per uso alimentare. Avvolgere il lingotto in carta monouso pulita adatta al contatto con gli alimenti e disporre il prodotto in un contenitore idoneo al contatto alimentare, pulito e dedicato, evitando il contatto diretto con superfici di lavoro. Lasciare riposare per 45 minuti a temperatura controllata $< 24^{\circ}\text{C}$, con prodotto ancora parzialmente congelato al cuore.

TEMPO TOTALE DEL PROCESSO: CIRCA 50 MINUTI.

NB:

- * Il rispetto dei tempi, delle temperature e dei materiali indicati è parte integrante della qualità e della sicurezza del prodotto, della salubrità dell'alimento. Pertanto tutte le superfici, i contenitori e gli utensili utilizzati devono essere puliti e sanificati secondo piano HACCP del locale. L'acqua utilizzata deve essere potabile ai sensi del D.Lgs 23/02/2023 n.18.
- * Consigliamo di non riutilizzare mai la stessa acqua per più di un ciclo di decongelazione per evitare che gli sfridi della precedente lavorazione possano depositarsi sulla superficie del prodotto.
- * La temperatura dell'acqua non deve essere elevata pena deterioramento del prodotto in termini organolettici oltre al favoreggiamento della crescita microbica creando un ambiente idoneo alla ripresa delle attività microbiche.
- * Il sale viene utilizzato per abbassare il punto crioscopico per poter decongelare più velocemente migliorando il trasferimento di calore.
- * **L'utilizzo di materiale idoneo al contatto con gli alimenti sia nella composizione chimica che per pulizia del materiale stesso, è fondamentale per prevenire contaminazioni crociate.**



Antares Trading Srl

SEDE LEGALE Via Statale Sud, 113 - 64028 Silvi (TE) - HUB LOGISTICO ULT Via Matteotti, 51 - 64028 Silvi (TE) - P. IVA 02112940677
CONTATTI tel. +39.334.190.9988 - mail info@magurosan.it - www.magurosan.it

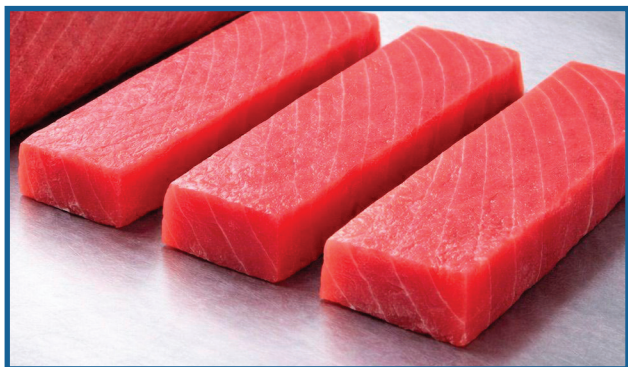


Il metodo Maguro San

Protocollo decongelamento

pag. 5/5

IL RISULTATO:



Il prodotto decongelato correttamente attraverso protocollo Maguro San si presenta con una colorazione rosso rubino brillante, vivida e omogenea senza decolorazioni.

La struttura delle carni è stabile, elastica ma ferma e compatta, caratterizzata da assenza di eccessi di liquidi di decongelamento grazie alle dimensioni dei piccoli cristalli di ghiaccio nella tecnologia super frozen e dell'intero sistema integrato Maguro San.



Pronto per essere consumato in cottura o a crudo. Il taglio SAKU è molto versatile, è studiato per facilitare una decongelazione uniforme e molto rapida per meglio ottimizzare piatti come Nigiri e Sashimi.



Antares Trading Srl

SEDE LEGALE Via Statale Sud, 113 - 64028 Silvi (TE) - HUB LOGISTICO ULT Via Matteotti, 51 - 64028 Silvi (TE) - P. IVA 02112940677
CONTATTI tel. +39.334.190.9988 - mail info@magurosan.it - www.magurosan.it