

BASE BURGER MEAT SCM – 408

DESCRIPCIÓN: Mezcla de aditivos e ingredientes. Preparado base conservador en la elaboración de Burger Meat.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Burger Meat con 4% Hortalizas/Cereales.

MODO DE EMPLEO: Incorporar a la masa junto con el resto de ingredientes.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Cereales (arroz, maíz), Sal, Fibra vegetal, Jarabe de glucosa, Proteína de soja, Dextrosa, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

ALÉRGICOS: Productos de Soja y Sulfitos.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 50 gramos por Kg. de masa.

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO : Polvo Heterogéneo.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS : Color rosado, olor neutro y sabor salado.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO :

HUMEDAD :	12.0 % MAX.
PLOMO :	< 10 ppm
ARSENICO :	< 3 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO :

E. COLI :	10 / g. MAX.
SALMONELLA :	AUSENCIA 25 g.
SULFITO REDUCT. :	1.000 / g. MAX.

PRESENTACION Y ENVASADO

Bolsas de 5 Kg. de poliéster - polietileno.

Sacos de 10 o 25 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases mediante ECOEMBES.

ETIQUETADO Y ROTULACION

En la información del etiquetado constan : Denominación del producto, Peso Neto, Fecha de consumo preferente, Lote de fabricación, Identificación de la Empresa. La Rotulación cumple: Art. 8 del R.D. 1111/1991 sobre el etiquetado de aditivos alimentarios, la Norma General de Etiquetado R.D.1334/1999 y R.D. 2220/2004 sobre Alérgicos y el Reglamento sobre OMG Nº 1830/2003.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Este producto conserva todas sus características por un periodo mínimo de dos años cuando es conservado cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

*Producto fabricado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S. L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU*