

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **4527134**

BURGER MEAT "DIET" – 134

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, ingredientes y especias diseñada para conseguir elaborar esta novedosa burger "DIET", característica por la **ausencia de Azúcares y Almidones** añadidos, también por su **bajo contenido en Sal** y por su **alto contenido en Fibra Dietética y Proteínas**. Pudiéndose considerar idónea para su inclusión en dietas ricas en proteínas, en las que se pretenda reducir la ingesta de hidratos de carbono asimilables y grasas, moderar el consumo de sal e incrementar el aporte de fibra dietética. En definitiva, mejorar el perfil nutricional de la hamburguesa.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Burger Meat.

MODO DE EMPLEO: Diluir en agua fría, incorporar a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Fibra vegetal (54.5 %), Sal (21.8 %), Proteína de soja (5.6 %), Especias, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221), Metabisulfito potásico (E-224).

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

DOSIS MAX.: 55 GRAMOS POR KG. DE MASA.

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO: Polvo ligero.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS: Polvo color blanco, aroma intenso, sabor salado y especiado.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:

HUMEDAD :	10.0 % 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 Alérgenos y el Reglamento sobre OMG Nº 1830/2003.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Este producto conserva todas sus características por un periodo mínimo de 24 meses cuando es conservado cerrado en su envase, 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.*

Fecha edición: 16/01/07

E.BURGER-134 DIET - Página 1 de 1

Fecha revisión: 16/01/07

Revisión: 0.0