

GUÍA DE APLICACIÓN **4520268**

BURGER MEAT S/C - 268

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, hortalizas, especias y otros ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en aspecto y sabor en la elaboración de Burger Meat. Al mismo tiempo se obtiene una más larga conservación y el ligado de la pasta permanece hasta después de ser cocinadas. Las mermas de peso son también mínimas.

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

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Fécula de patata, Dextrosa, Especias, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224).

ALÉRGICOS: Sulfitos.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 35 gramos/ Kilogramo de masa.

ES NECESARIO AÑADIR UN 4% DE HORTALIZAS Y CERALES PARA LA ELABORACION DE BURGER MEAT, SEGÚN LA NORMA EUROPEA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Es necesario emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 2 °C.) en cámara de frío durante 24/48 horas después del sacrificio, de lo contrario existe la posibilidad de producirse aspecto y sabores extraños y los resultados pueden ser irregulares. Se pueden fabricar con carnes de ternera, cerdo o ambas mezcladas y también como producto final más suave con carne de ave.

PICADO: Con todas las clases de carne se efectúa un picado con placa fina, especialmente en lo se refiere a la carne de ternera que se debe picar con 3 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 2 °C.

AMASADO: Es indispensable mezclar el Preparado correspondiente con AGUA FRÍA Y DECLORADA (del 7 al 20 %) y una vez homogeneizado, se añade todo, a la carne previamente picada. De esta forma se consigue una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar el embarrado, con lo cual logramos una mejor coloración y mantenimiento.

FORMADO: Después de amasar, se procede a dar forma al producto. Siempre es necesario extremar la higiene y mantener la masa con una temperatura comprendida entre 0 y 3º C.

PRESENTACION: Normalmente en bandejas.

CONSERVACION: Siempre en refrigeración (0 a 4ºC), si se desea, pueden conservarse mediante congelación.

CONSUMO: Normalmente a la plancha.

ETIQUETADO: En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación los ingredientes mencionados anteriormente.

OBSERVACIONES: Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación, así como un perfecto estado de las placas y cuchillas para efectuar un buen picado de las carnes, evitando magullados y recalentados.

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