SCM Sta. Catalina del Monte
Preparados para Industrias Cárnicas

Ctra. Mazarrón, km. 2 - Mercamurcia
30120 EL PALMAR (Murcia-Spain)
Tlf.: 968 84 00 65
Fax: 968 84 21 16
info@stacatalina.net
www.stacatalina.net

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001:2000 SGS ACREDITADO POR ENAC Nº ES07/3599

GUÍA DE APLICACIÓN
4525299

BURGER MEAT – 299 "SIN COLORANTES"

DESCRIPCION: Es una mezcla de aditivos e ingredientes que proporciona un color intenso a la carne fresca, con una tonalidad muy natural, sin coloraciones extrañas, ni pardas, ni violáceas y además muy estable en el tiempo, lo que junto a la composición de conservantes, proporciona al producto acabado una conservación excelente. Su estudiada formulación en especias naturales, confiere un sabor excepcional.
UTILIZACION: Elaboración de Burger Meat con 4% de 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).

ALÉRGENOS: Sulfitos.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 40 GRAMOS POR KG. DE MASA.

- Es necesario añadir el 4% Hortalizas/Cereales según normativa.

GUÍA DE APLICACIÓN:
CARNES: Es preciso emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 2ºC) 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 4 ºC.
AMASADO: En principio, es indispensable mezclar el Preparado correspondiente y el resto de ingredientes con *AGUA FRIA Y DECLORADA* (10 a 30%), lo cual se añade a la carne 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.
PRENSADO: Después de unas horas de maceración se procede al prensado y formación de las "hamburguesas". Una vez efectuado el amasado siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 5º C. También se pueden congelar para más larga duración.

PRESENTACION: Normalmente en forma ovalada o circular y con un peso por unidad desde 60 gramos.

CONSUMO: Asada a la plancha o frita.

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.

Copia no controlada, para comprobar nuevas actualizaciones, por favor, consulte a nuestro departamento técnico o en nuestra web www.stacatalina.net