

GUÍA DE APLICACIÓN **4526634**

ELABORACIÓN DE BURGER MEAT 20% EXTENSION

PREPARADOS A EMPLEAR: BURGER MEAT-634

DESCRIPCIÓN: Procedimiento para elaborar burger meat con el 4% de Hortalizas/Cereales según la norma, pero al mismo tiempo **libre de gluten**. La composición y el proceso de fabricación de este producto, han sido estudiados para poder garantizar la ausencia de gluten según recomienda la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), cumpliendo con nuestra política de ausencia de gluten establecida para nuestra gama de productos sin gluten.

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

BURGER-634 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Cereales/Hortalizas (Arroz, Maíz, Patata, Ajo y Cebolla deshidratados), Sal, Dextrosa, Especies, 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).

BURGER-634 - ALÉRGENOS: Sulfitos.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS BURGER-634: 60 GRAMOS POR KG. DE MASA.

ELABORACIÓN:

TABLA DE DOSIFICACIÓN: Las cantidades aquí indicadas son solo orientativas y se deben ajustar a las características determinadas de cada caso.

INGREDIENTES:	20 % AGUA PARA 1 Kg. CARNE	
MAGRO TERNERA	800-750 gr.	DEPENDIENDO % GRASA DE LA FALDA
FALDA TERNERA:	200-250 gr.	
AGUA FRIA:	200 gr.	
PREPARADO BURGER-634	60 gr.	NO CONSIDERAMOS EL AGUA AÑADIDA COMO MASA
TOTAL:	1.260 gr.	

PREPARACIÓN: Se han de 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 rápidas pérdidas de color, 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 más suave con carne de ave. El picado se efectúa con placa fina con 3-5 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 2 °C.

AMASADO: Mezclar el Preparado BURGER-634 en su dosis correspondiente con el agua fría y declorada y añadir la carne picada. El amasado se hará lo más corto posible para evitar que se embarren las grasas. La grasa embarrada se enrancia con mucha rapidez y ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes.

Durante todo el proceso se debe trabajar a temperaturas entre 0 y 4 °C. Superar estas temperaturas implica perder conservación y calidad final.

PRENSADO: Después de unas horas de maceración se procede al prensado y formación de las "hamburguesas". Siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 4° C. También se pueden congelar para más larga duración.

CONSERVACIÓN: En refrigeración a temperatura inferior a 4 °C.

PRESENTACION: Normalmente en forma ovalada o circular y con un peso por unidad desde 60-90 gramos.

CONSUMO: Asada a la plancha o frita.

ETIQUETADO: En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación el agua y el resto de ingredientes mencionados anteriormente, indicando claramente la presencia de SULFITOS y LACTOSA, que al ser considerados como potencialmente alérgenos deben de constar con su nombre en el listado de ingredientes.

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