

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4526898**

### **BURGER MEAT G – 898 (COLOR ALTO)**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos, hortalizas, cereales y especias seleccionadas para conseguir los mejores resultados en aspecto y sabor de la auténtica "Carne de Hamburguesa". 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:** Hortalizas/Cereales (trigo, maíz, patata, ajo, cebolla), Sal, Dextrosa, Especias, 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).

***CONTIENE LAS HORTALIZAS Y CEREALES NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE BURGER MEAT, SEGÚN LA NORMA EUROPEA.***

**ALÉRGENOS:** Sulfitos, Gluten.

**DOSIS MAX.:** 70 (SETENTA) GRAMOS POR KG. DE MASA.

#### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

**CARNES:** Es preciso emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 3 °C) en cámara 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.

**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 4-3 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 4 °C.

**AMASADO:** Es indispensable mezclar el Preparado correspondiente con ***AGUA FRÍA Y DECLORADA*** (del 20 al 30 %) 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.

**PRENSADO:** Después de unas horas de maceración, preferiblemente 6-12 horas, para que la masa tome cuerpo y que las hamburguesas queden con textura firme, se procede al prensado y formación de las "hamburguesas". Una vez efectuado el amasado siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 5° C. También se pueden congelar para más larga duración.

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

**CONSUMO:** Asada a la plancha o frita.

**ETIQUETADO:** En primer lugar se citan las carnes empleadas con su porcentaje 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.*