

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4520169**

### **BURGER MEAT - 169** **(SABOR ALBÓNDIGAS)**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos, hortalizas, cereales y especias seleccionadas para conseguir los mejores resultados en aspecto y sabor de este elaborado. 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 Ac. Ascórbico (E-300), 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 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:** 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 15 %) 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 y en su caso al rebozado en pan rallado o en cualquier otro tipo de rebozado, como Rebozado Natural-194, Reb. Amarillo-294, Reb. Rojo-394, etc...(consulte nuestra gama de rebozadores y panes rallados especiales).

Siempre es necesario extremar la higiene y mantener la masa con una temperatura 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 cocida 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.*