

## **BURGER MEAT – 498 (COLOR MEDIO)**

**DESCRIPCIÓN:** 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.

**UTILIZACIÓN:** 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, Cereales (arroz), Fécula (patata, maíz), 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). (NO CONTIENE GLUTEN).

**ALÉRGICOS:** Sulfitos.  
"NO CONTIENE GLUTEN"

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

- Es necesario añadir el 2% Hortalizas/Cereales según normativa.

### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

**CARNES:** Es preciso 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 4 °C.

**AMASADO:** En principio, es indispensable mezclar el Preparado correspondiente y el resto de ingredientes con **AGUA FRÍA 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 5° C. También se pueden congelar para más larga duración.

**PRESENTACIÓN:** 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.*