

**ELABORACIÓN DE PICADA DE BURGER MEAT "BOLOÑESA" (15%)**

**PREPARADOS A EMPLEAR: BURGER MEAT BOLOÑESA-668**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en aspecto y sabor de esta carne a la boloñesa, característica por sus aromas típicos, preparada para elaborar con facilidad la salsa boloñesa.

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

**BURGERBOLOÑESA-668 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Hortalizas deshidratadas (Tomate, arroz, cebolla, zanahoria, ajo, en proporciones variables), Sal, Especies, Dextrosa, Fibras vegetales, Almidón de maíz, 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 el 4% de hortalizas según normativa europea"

**BURGER BOLOÑESA-668 - ALÉRGENOS:** Sulfitos y productos de soja.  
"SIN GLUTEN"

**DOSIS BURGER BOLOÑESA-668:** 65 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:          | 15 % AGUA                  |                    |
|------------------------|----------------------------|--------------------|
|                        | PARA 1 Kg. CARNE           | PARA 100 Kg. CARNE |
| CARNE PICADA:          | 1.000 gr.                  | 100 Kg.            |
| AGUA FRIA:             | 150 gr.                    | 15 Litros          |
| PREPARADO BOLOÑESA-668 | 74.75 gr. (65 gr/Kg Masa.) | 7.475 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.

**1er PICADO:** El primer picado se efectúa con placa gruesa con 9-12 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 2 °C.

**AMASADO:** Mezclar el Preparado BOLOÑESA-668 en sus dosis correspondientes 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 2 °C. Superar estas temperaturas implica perder conservación y calidad final.

**2º PICADO Y ENVASADO:** Después de un breve amasado y guardando una temperatura en masa de 0-2 °C, se procede al 2º picado en placa fina 3-5 mm y directamente se envasa en bandejas. Siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 4º C. También se pueden congelar para más larga duración.

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

**PRESENTACION:** Normalmente en bandejas cubiertas con film plástico.

**CONSUMO:** Frita con mantequilla acompañando a cualquier tipo de pasta.

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

### **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, evitando magullados y recalentados.

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