

**GUÍA DE APLICACIÓN**  
**4581813**

**ELABORACIÓN DE BURGER MEAT - PICADA**

**PREPARADO: COLORSAN – 50 (813)**

**DESCRIPCIÓN:** Procedimiento para elaborar "Carne picada" bajo denominación de "*Burger Meat*", pues el preparado COLORSAN-50 contiene conservantes (sulfitos E-221 y E-224) para lograr una mayor caducidad del elaborado y a su vez los mejores resultados en aspecto y sabor.

Mediante el empleo del COLORSAN-50 podemos elaborar "burger meat" con el 4% de Cereales según exige la normativa europea, pero al mismo tiempo **libre de gluten**, ya que la composición y el proceso de fabricación del COLORSAN-50, han sido estudiados para poder garantizar la ausencia de gluten (< 10 ppm) 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.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Cereales (maíz, arroz), Dextrosa, 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).

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

**DOSIS MAX.:** 50 gramos por Kg. de masa.

**GUÍA DE APLICACIÓN:**

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

	SIN AGUA	12 % AGUA	
INGREDIENTES:	PARA 1 Kg. CARNE	PARA 1 Kg. CARNE	
CARNE PICADA:	1.000 gr.	1.000 gr.	
AGUA FRIA:	0 gr.	120 gr.	
PREPARADO COLORSAN-50	50 gr. (50 gr/Kg Masa.)	56 gr. (50 gr/Kg Masa.)	Masa = Carne + Agua

La acción conservadora del COLORSAN-50, se ve potenciada y complementada trabajando a bajas temperaturas y utilizando bajos porcentajes de agua añadida, por lo que se trabaja con pequeñas proporciones de agua.

**ELABORACIÓN:**

**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 COLORSAN-50 en su dosis correspondiente con el agua fría y declorada y añadir a la carne picada o añadir directamente en seco a 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 puede envasar en atmósfera controlada para más larga duración.

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

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

**ETIQUETADO:** En primer lugar se citan las carnes empleadas y a continuación los ingredientes mencionados anteriormente indicando claramente la presencia de SULFITOS, 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 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.*