



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0000750 **Versión**..... 1 **Fecha aprobación**..... 14/10/14
Especificación Num..... 1507
Producto..... Rosada 2N FN (Burger meat)
Código Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos y condimentos desarrollada para la elaboración de preparados cárnicos.
Apariencia Polvo.
Color Rosado.
Sabor Especiado.
Ingredientes Sal común, dextrosa, almidón de patata, especias, fibra vegetal, antioxidantes (E-300, E-325), conservante (E-224), colorantes (E-120, E-100).
Caducidad 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		6	%	P-1/02
Químico	Sulfitos	1,01	1,125	%	P-1/10
	Sal común (NaCl)	46,27	51,15	%	P-1/10
Microbiológico	TPC		3.000.000	cfu/g	AOAC 990.12
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03
	E.Coli		<10	cfu/g	AOAC 991.14

Dosis 40 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de burger meat (añadir 4 % cereales).
Alergenos Contiene sulfitos. Puede contener trazas de leche y derivados y soja y derivados.
Envase Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.
Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro a 0 °C	40,00 kg
Papada a -2 -4 °C	35,00 kg
PR0000750 Rosada 2N FN	4,00 kg
PR0001777 Fibraplus-HSM	1,50 kg
Agua fría y desclorada	20,00 L

Proceso

1. Picar el magro y la papada por la placa de 4-6 mm.
 2. Poner en la amasadora las carnes y agregar el preparado Rosada 2N FN previamente disueltos en los 20 litros de agua fría y desclorada.
 3. Amasar durante 3 minutos (según tipo de amasadora) y agregamos el fibraplus-HSM y volvemos a amasar.
 4. Formar y guardar en cámara a 0-2 °C.
-

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es