



## Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001905      Versión..... 1      Fecha aprobación..... 23/10/14  
 Especificación Num..... 1504  
 Producto..... Fresc WA-7 (Burger meat)  
 Código Artículo Cliente.....

**Descripción** Mezcla de aditivos y condimentos desarrollada para la elaboración de preparados cárnicos.  
**Apariencia** Polvo.  
**Color** Blanco-rosado.  
**Sabor** Sin sabor ni aroma característico.  
**Ingredientes** Lactosa, azúcar, almidón de patata, sal común, especias, antioxidante (E-301), conservante (E-221), colorante (E-120).  
**Caducidad** 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		8	%	P-1/02
Químico	Sulfitos	2,03	2,25	%	P-1/10
	Sal común (NaCl)	9,55	10,55	%	P-1/10
Microbiológico	TPC		3.000.000	cfu/g	AOAC 990.12
	E.Coli		<10	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03

**Dosis** 20 gr/kg de masa cárnica.  
**Aplicación** Elaboración de burger meat (añadir 4% cereales).  
**Alergenos** Contiene leche y derivados y sulfitos. Puede contener trazas de 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 1ª a 0 °C	45,00 kg
Panceta -2 -4 °C	40,00 kg
PR0001905 Fresc WA-7	2,00 kg
PR0001755 Fibraplus-HSM	2,50 kg
Agua fría y desclorada	15,00 L

### Proceso

---

1. Picar las carnes mezcladas por las placas 4-6 mm a las temperaturas indicadas.
  2. Pasar a la amasadora y adicionar la papilla (Fresc WA-7 + agua).
  3. Amasar durante 3 minutos (según tipo de amasadora) y agregamos el fibraplus-HSM y volvemos a amasar.
  4. Formar y guardar en cámara entre 0-2 °C.
- 

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