



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001937 **Versión.....** 1 **Fecha aprobación.....** 10/10/14
Especificación Num..... 811
Producto..... Burger meat K1
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboracion de preparados de carne.
Apariencia Polvo.
Color Blanco-rosado.
Sabor Suave especiado.
Ingredientes 4% Cereales (arroz) y hortalizas, sal común, fécula de patata, dextrosa, gelatina, especias, conservante (E-221), antioxidantes (E-301, E-331), 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	Sal común (NaCl)	24,43	27,01	%	P-1/10
	Sulfitos	0,58	0,64	%	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 70 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de burger meat.
Alergenos Contiene sulfitos. Puede contener trazas de leche y productos derivados y soja y productos derivados
Envase Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco papel-polietileno.
Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro a 0°C	58,00 kg
Papada -2 a -4 °C	20,00 kg
PR0001937 Burger Meat K1	7,00 kg
Agua fría y desclorada	20,00 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 (Burger meat K1 + agua).
3. Amasar, si es posible al vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos).
4. Formar y guardar en cámara a 4° C o congelar.

NOTA: Para declorar el agua se ha dejar en cámara, en un recipiente abierto, durante unas 24 horas.

Pueden utilizarse otros magros como vacuno, pollo, pavo etc..., así como otras carnes grasas (panceta, recortes grasos, etc...).

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