





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro 1ª a 0 °C	45,00 kg
Panceta -2 -4 °C	40,00 kg
PR0002007 Burger meat P2	6,00 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 (Burger meat P2 + 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.
- 

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