



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0002061 **Versión**..... 1 **Fecha aprobación**..... 08/10/14
Especificación Num..... 1319
Producto..... Burger C-11
Código Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de preparados cárnicos.
Apariencia Polvo.
Color Crema.
Sabor Suave y típico a especias.
Ingredientes Fibra vegetal, sal común, harina de arroz, proteína cárnica, dextrosa, almidón de maíz, 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		6	%	P-1/02
Químico	Sal Común (NaCl)	20,8	22,9	%	P-1/10
	Sulfitos	0,51	0,562	%	P-1/10
Microbiológico	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03
	E.Coli		<10	cfu/g	AOAC 991.14
	TPC		3.000.000	cfu/g	AOAC 990.12

Dosis 80 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de burger meat (añadir 4% de 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 1ª a 0 °C	37,00 kg
Panceta -2 -4 °C	25,00 kg
PR0002061 Burger C-11	8,00 kg
Agua	30,00 L

Proceso

1. Picamos la carne por placa de 6-8 mm.
 2. Pasamos a la amasadora y agregamos el resto de los componentes.
 3. Amasamos durante 4 minutos.
 4. Formamos las burger y envasamos para proceder a su venta.
-

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