

# PREMEZCLA PARA HAMBURGUESAS

## Elaboración



### Carne picada

En la elaboración de hamburguesas es fundamental la temperatura de la carne: debe ser de 3° para esta elaboración.



### Integral para hamburguesas

4Kg. por cada 100Kg. de masa



### Agua fría

5Kg. por cada 100Kg. de masa

**1.** Picar la carne fresca, incorporar la premezcla para hamburguesas y el agua fría.

**2.** Mezclar hasta observar una distribución homogénea de los ingredientes.

**3.** Formado el producto, inmediatamente proceder al enfriado. (Lo ideal es enfriar las hamburguesas por separado y luego juntarlas).

**4.** Se recomienda conservar en frío seco de -12°C a -18°C.

---

### Composición

Cloruro de sodio, Dextrosa, Pimienta blanca molida, Eritorbato, Ácido nicotínico, Glutamato monosódico, Soja texturizada.

### Informe de laboratorio

Aspecto: Normal

Color: Normal

Cloruro de sodio: % p/p 51.7

Azúcares reductores: % p/p 15.2

Humedad: % p/p 4.13

Nitrógeno total: % p/p 1.98

Eritorbato: Contiene