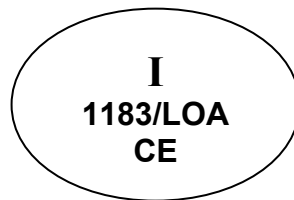




SERRAPIGLIO UMBERTO
Via Malagenia, 5 – localita' Mattine
84043 Agropoli (SA) – Tel. e Fax 0974.840012
e- mail: umbertoserrapiglio@tiscali.it
Cod.fisc.SRRMRT60A07Z602Y
P.IVA 02449030655



-Additivi Alimentari - Budellame ed affini - Miscele Aromatiche
- Spaghi e reti per alimenti - Spezie ed aromi naturali - Prodotti vari

BASE PER HAMBURGER

SCHEDA TECNICA:	
Descrizione:	Questo prodotto è un semilavorato alimentare a base di additivi, ingredienti e di aromi naturali da usare per la preparazione di hamburger, ripieni e polpettoni.
Ingredienti:	Ingredienti: pane grattugiato, patata disidratata, cloruro di sodio, lattosio, latte magro in polvere, uovo intero in polvere, panna in polvere, albume di uova in polvere, antiossidanti: E300 acido ascorbico, E301 ascorbato di sodio, bietola.
Riferimenti Legislativi:	Riferimenti Legislativi: il prodotto è conforme alla direttiva 88/388/CEE e 91/71/CEE; ai sensi del D.Lgs 25.01.92 n. 107. Si fa riferimento alla normativa di disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari. Conforme alle direttive CEE; D.M. 27.02.96 N. 209 all. IX - X.
Caratteristiche microbiologiche:	Carica batterica totale soddisfacente; E. coli assente; Muffe assenti; Salmonella assente.
Imballo:	Sacchetti per alimenti da 5 kg.
Conservazione del prodotto:	Tenere all'asciutto a meno di 25°C
Scadenza:	24 mesi dalla data di produzione.
Dose d'utilizzo:	Con riferimento a 100 Kg di carne macinata aggiungere: 10 Kg di BASE per hamburger; 20 litri di acqua, preferibilmente acqua minerale naturale ad una temperatura di 1-4°C; non aggiungere né sale, né altri ingredienti perché la miscela è completa di tutto nella giusta dose.
SCHEDA INFORMATIVA:	L'impiego del BASE per hamburger offre i seguenti vantaggi: <ol style="list-style-type: none">1. facilità di impiego, precisione di dosaggio e ottimi risultati, sia sotto l'aspetto visivo (brillantezza della colorazione dell'impasto di carne e la sua durata nel tempo) che organolettico, sul prodotto finito;2. permette l'aggiunta di molta acqua (fino al 20%) all'impasto, senza che questa venga rilasciata in cottura, fornendo inoltre una buona consistenza all'impasto di carne;3. la particolare formulazione degli ingredienti permette di avere un hamburger o un ripieno molto succoso e morbido anche dopo la cottura rimanendo inalterata la forma e le dimensioni iniziali;4. Allergeni presenti: latte, derivati del latte, glutine,uova.

