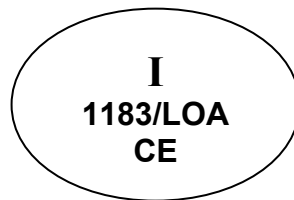




SERRAPIGLIO UMBERTO  
Via Malagenia, 5 – localita' Mattine  
84043 Agropoli (SA) – Tel. e Fax 0974.840012  
e- mail: [umbertoserrapiglio@tiscali.it](mailto:umbertoserrapiglio@tiscali.it)  
Cod.fisc.SRRMRT60A07Z602Y  
P.IVA 02449030655



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

## PREPARATO PER HAMBURGER

<b>SCHEDA TECNICA:</b>	
<b>Descrizione:</b>	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.
<b>Ingredienti:</b>	<b>Ingredienti:</b> 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, aglio, rosmarino, cipolla, salvia, paprika dolce, lauro, timo, ginepro, origano.
<b>Riferimenti Legislativi:</b>	<b>Riferimenti Legislativi:</b> 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.
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	Carica batterica totale soddisfacente; E. coli assente; Muffe assenti; Salmonella assente.
<b>Imballo:</b>	Sacchetti per alimenti da 5 kg.
<b>Conservazione del prodotto:</b>	Tenere all'asciutto a meno di 25°C
<b>Scadenza:</b>	24 mesi dalla data di produzione.
<b>Dose d'utilizzo:</b>	Con riferimento a 100 Kg di carne macinata aggiungere: 10 Kg di Preparato 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.
<b>SCHEDA INFORMATIVA:</b>	<b>L'impiego del Preparato per hamburger offre i seguenti vantaggi:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>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;</li><li>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;</li><li>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;</li><li>4. <b>Allergeni presenti: latte, derivati del latte, glutine, uova.</b></li></ol>