

INFORMACIÓN TÉCNICA

PREPARADO A EMPLEAR: 179960 BASE FIBRAPLUS FX-960

FUNCION: Retenedor de agua y espesante.

DOSIS:

% Agua añadida	g/Kg de masa
10 - 20	10 - 20
20 - 30	20 - 40
30 - 40	40 - 60

PROCESO:

Esta base puede ser adicionada en la elaboración de cualquier derivadoo cárnico. Su principal función es retener líquidos y compactar las masas para facilitar su formación industrial y para evitar la sinéresis una vez envasado el producto, además mejora la merma del producto al cocinarlo.

Es muy versátil, dependiendo de la cantidad de agua añadida en la elaboración se recomiendan unas dosis de uso diferentes: **Longanizas, Burger Meat, Hamburguesas, Picadas, Albóndigas, Chorizos, Morcillas**, son algunos de los productos en los cuáles recomendamos su utilización.

Recomendamos añadir primero el preparado (especias, conservadores) en el agua de la fórmula, añadirlo a la masa cárnica y a continuación añadir la **BASE FIBRAPLUS FX-960** según dosis (ver tabla).

El reposo mejora la compactación de la masa para el formado, si es posible dejar al menos 3horas en cámara de refrigeración y un máximo de 24 horas.

OBSERVACIONES:

La dosificación recomendada también depende de varios factores:

- Calidad de los magros empleados
- Tipo de carne (especie, grasa, conservación etc.)
- Rendimiento deseado en el producto final.

Para mayor información por favor consulte con nuestro Dpto. Técnico- Comercial.

INF-179960/2017/00

La información aquí presentada es solo a título informativo y resultado de ensayos llevados a cabo en nuestras instalaciones. No podemos responsabilizarnos de los resultados obtenidos con nuestro producto ya que las condiciones de uso están fuera de nuestro control. Nuestros productos, a la dosis y aplicación establecidas, cumplen con la normativa vigente en cuanto a aditivos e ingredientes. Es responsabilidad del usuario que su producto final cumpla con los requisitos legales.