

● Composición

Harina de trigo
Almidón de trigo
Gluten de trigo

Aprobación de Salud Pública N° 02-514332

Aprobado por SENASA disposición N° 278/71

● Informe de laboratorio

Estado de Conservación:	Bueno
Caracteres organolépticos:	Normales
Humedad:	14% máximo
Cenizas a 920° C	0,650% máximo (sss)
Sustancias extrañas:	No contiene
Observación microscópica:	Elementos propios
Aspecto:	Polvo fino
Color:	Ocre
Granulometría:	2-10 micrones

● Acción funcional

La principal función del BERNESIN es la de aglutinar y estabilizar las pastas de fiambres cocidos. Esencialmente utilizado para la elaboración de morcillas y morcillones.

Se consigue la textura justa en el corte y la adhesión homogénea entre la sangre, tocino y cueros, en la preparación para su mejor embutido.

Se puede utilizar como carga en todo tipo de fiambres cocidos, se emulsiona a través del trabajo en el Cutter, en las últimas vueltas.

○ DOSIS:

- Morcillas de 4 a 8 kgs. por 100 kgs. de pasta.
- Morcillones de 4 a 6 kgs. por 100 kgs. de pasta.
- Moratadelas, Salchichones de 6 a 8 kgs. por 100 kgs. de pasta

Se presenta en bolsas, de papel triple hoja, de 10 y 25 kgs. de peso neto.

BERNESIN

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692