

• Composición

Harina de trigo
Almidón de trigo
Gluten de trigo

Aprobación de Salud Pública N° 02-514507

Aprobado por SENASA resolución N° 261/71

• Informe de laboratorio

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

• Acción funcional

EMBUTIN es un elemento indispensable en la elaboración de medallones, hamburguesas, bastones y formas.

Reducción de mermas y recuperación de carnes ricas en sabor, hacen del EMBUTIN un valioso aliado, permitiendo controlar debidamente costos.

Ayuda al empaste y liga por absorción, la práctica puede variar las cantidades de uso. EMBUTIN puede y conviene incorporarse de acuerdo a las dosificaciones siguientes como cantidades base en los pastones; no obstante podrán variarse de acuerdo a la práctica y los deseos del fabricante.

○ DOSIS:

Es un producto de gran valor alimenticio, con alto valor proteico, puede utilizarse en medallones, hamburguesas, bastones y formas, 2 al 5%.

Se presenta en bolsas, de papel triple hoja, de 10 y 30 kgs. de peso neto.

EMBUTIN

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