

Integral para Hamburguesas

● Composición

Cloruro de sodio
Dextrosa
Pimienta blanca molida
Eritorbato
Acido nicotínico
Glutamato monosódico
Soja texturizada

Aprobación de Salud Pública N° 02-348673

Aprobado por SENASA Resolución 866/2001

● Informe de laboratorio

Aspecto	Normal
Color	Normal
Cloruro de sodio	% p/p 51.7
Azúcares reductores	% p/p 15.2
Humedad	% p/p 4.13
Nitrógeno total	% p/p 1.98
Eritorbato	Contiene

● Acción funcional

En la elaboración de hamburguesas es fundamental la temperatura de la carne.
Debe ser de tres grados para esta elaboración.

○ DOSIS:

4Kg .por cada 100Kg. de masa

Se presenta en bolsas de papel triple hoja en 4 Kg.

INTEGRAL PARA HAMBURGUESA