Gremio Carniceros de Burgos

INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA POR LOS PARTICIPANTES DEL VIII CONCURSO "PROVINCIAL DE HAMBURGUESAS ARTESANALES"

DIFERENCIA ENTRE HAMBURGUESA Y BURGUER MEAT

- La diferencia fundamental está en los ingredientes y el uso de aditivos. La **hamburguesa no puede llevar ningún tipo de aditivo**, sólo condimentos (ajo, especias hierbas, sal…). En cuanto a las fechas de caducidad, la hamburguesa tiene una caducidad **de 24 horas** porque en principio sería sólo carne picada sin conservantes, y tiene la misma caducidad que la carne picada.

  En la elaboración de la hamburguesa, se pueden incluir pimientos, cebolla caramelizada (cebolla pochada con azúcar), foie, boletus deshidratados… Se pueden añadir condimentos, especias u otros ingredientes alimentarios, es decir sigue siendo un producto natural obtenido de carne picada con caducidad de 24 horas. En este caso se deberán incluir los ingredientes de ese foie, de la cebolla caramelizada, de los pimientos…
- El **burger meat puede llevar los siguientes aditivos** con la legislación actual (Anexo II del Reglamento 1129/2011):
  - **E120 (Cochinilla)** en cantidad de 100mg/kg máximo,
  - **E129 (Rojo allura)** en cantidad de 25mg/kg máximo,
  - **E150 a-d (Caramelo)** en cantidad quantum satis,
  - **E220-228 (Sulfitos)** en cantidad de 450mg/kg máximo

  El burger meat además de estos aditivos (todos o sólo alguno de los aditivos,) **debe llevar un 4% mínimo de vegetales o cereales** mezclados con la carne. Normalmente en el Burger mear, el preparado que se añade ya lleva todos estos ingredientes. Actualmente además se añaden citratos o lactatos. En el caso del **burger meat, no hay unas fechas de caducidad legisladas,** están en función de las prácticas de elaboración y la forma de conservación, pero en principio cuando llevan aditivos conservantes como son los sulfitos, se les da una vida útil a todos ellos de 3 días, según estudios basados en la Elaboración de la Guía de Buenas Prácticas.