



## Sucuk - Naturreifung

### Leitsatz:

2.4.1.1.2

### Rezepturnummer:

ER1701993

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß  $\geq$  12.0  
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im  
Fleischeiweiß  $\geq$  80.0

### Ausgangsmaterial:

42,00 kg Rindfleisch III, separiert, 3mm gewolft, gefroren

30,00 kg Rinderfett, entseht, 3mm gewolft, gefroren

25,00 kg Rindfleisch R II, 3mm gewolft, frisch

3,00 kg Wasser

100,00 kg

### Gewürze & Hilfsmittel:

3,30 kg Sucuk - Kombi 210200

0,20 kg LIQ-WÜRZ KNOBLAUCH 052900

0,04 kg Starterkulturen Rapid / T3 638202

2,40 kg Nitritpökelsalz 062503

### Därme:

Faserdarm

Rinderkranzdarm

### Ablauf der Verarbeitung:

1. Das gefrorene Material in den Kutter geben und vorzerkleinern.
2. Starterkulturen, Liq Knoblauch und Gewürz hinzugeben.
3. Auf die gewünschte Körnung von 3 mm auskuttern.
4. Rinderfett, frisches Rindfleisch und die Schüttung zugeben.
5. NPS zugeben und auf eine Körnung von 2 mm auskuttern

In der Klimakammer bei +24 °C und rF 93 % bis pH 5,2 reifen.  
Danach die Ware bei +72 °C garen auf eine Kerntemperatur von +58 °C.

Danach die Ware kühlen und bei +19 °C trocknen bis zum  
Gewünschten Verlust von 15 %.

### Zutaten:

Rindfleisch 107,7 % (Rindfleisch, Rinderfett, Bindegewebe vom Rind), Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel: E 575 Glucono-delta-Lacton, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Glucosesirup, Rote Beete, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: E 316 Natriumisoascorbat, natürliches Knoblaucharoma, Dextrose, Karamell, Gewürzextrakte

### Nährwerte:

Brennwert kJ	1.228kJ
Zucker	0,9g
Brennwert kcal	296kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	22,5g
Eiweiß	21,1g
Gesättigte Fettsäuren	6,3g
Natrium	1,4g
Kohlenhydrate	1,8g
Salz	3,5g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.