Butterkochschinken 25%

Leitsatz: 2.3.1.2
Rezepturnummer: ER1811131

Ausgangsmaterial:
100.00 kg Ober/ Unterschale

Gewürze & Hilfsmittel:
25.00 kg Butterkochschinkenlake 25% AVO Gold Spezial
0.20 kg Natürliches Aroma Typ Butter halal789700

Därme:

Art: 990531 Profi Garfolie

Ablauf der Verarbeitung:

Die Pökellake über den Injektor in das Material injektieren. (25 %) Wiegekontrolle.

Anschließend das Material tumbeln. je nach Tublerart:

1 Std. Dauerlauf, 12 Std. Interval (15 Minuten Arbeit 15 Minuten Pause) oder eigenes Standardprogramm wie gewohnt verwenden.

Pro kg Frischfleisch 2 g Art: 789700 Butteraroma mit in den Tumbler geben.

Das fertige Produkt wie gewohnt in den Tiefzieher einlegen.

Anschließend wie gewohnt garen und abkühlen.

Wenn gewünscht nachräuchern.

Hilfsmittel

Art: 990531 Profi Garfolie

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Glucosesirup, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Aroma

Nährwerte:
Brennwert 136 Kcal
Brennwert 573 KJ
Eiweiß 20 g
Kohlenhydrate 2.9 g
Zucker 2.2 g

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.

Fett 5 g
gesättigte Fettsäuren 2 g
Salz 3.1 g

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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126