Fleischkäse fein

Leitsatz: 2.4.2.2.2
Rezepturnummer: REZ2016000978

Anforderung laut Leitsatz:
Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 7.5%
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 75.0%

Ausgangsmaterial:
16.00 kg Rindfleisch R III
31.00 kg Schweinefleisch S III
4.00 kg Schweinebacke
24.00 kg Nackenspeck
25.00 kg Eis

Gewürze & Hilfsmittel:
1.80 kg Nitritpökelsalz E 250062503
0.60 kg Süddeutsche Spezialität BAVARIUS Backleberkäse038600
0.50 kg Brühwurst-Gold P 5064400

Ablauf der Verarbeitung:
1. Das Magerfleisch (R III / SIII) durch die 2 mm Scheibe wolfen

und mit dem Nitritpökelsalz, Gewürz und den übrigen

Hilfsstoffen ankuttern

2. Eis (2/3) zugeben und auf Bindung kuttern

3. Bei einer Kuttertemperatur von +7 °C, die durch

die 2 mm Scheibe vorgewolften Fettanteile zugeben

4. Mit dem restlichen Eis (1/3) bis +14 °C fertig kuttern

5. In die vorbereiteten Formen füllen und backen

6. Bei +120 °C und einer Feuchte von 30% bis zu einer

Kerntemperatur von +72 °C ausbacken.

Zutaten:
Schweinefleisch 51,7 %, Rindfleisch 18,3 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Dextrose, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Speisesalz, Rapsöl (ganz gehärtet), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Aroma, Glucosesirup, Würze, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:
Brennwert 358 Kcal
Brennwert 1480 KJ
Eiweiß 11.4 g
Kohlenhydrate 1.3 g
Zucker 0.3 g
Fett 34.1 g
gesättigte Fettsäuren 10.7 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.

Geschmack & Technologie

Salz 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.

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