



Rostbratwurst Pulled Pork

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2501146

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

50.00 kg Schweinefleisch S III, 3mm

18.00 kg Nackenspeck, 3 mm

17.00 kg Backe, 3 mm

15.00 kg Scherbeneis

20.00 kg Pulled Pork

Gewürze & Hilfsmittel:

1.40 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.50 kg Bratwurst-Gold P 5 für weiße Ware066500

4.00 kg BBQ Rub1127200

Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Schweinefleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold P 5 hinzufügen.
2. 2/3 Scherbeneis einkuttern bis zur Temperatur von $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$.
3. Das restliche Eis und das Fett einkuttern.
4. Die Gewürze einkuttern.
5. Kuttern bis zu einer Temperatur von $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$.
6. Zum Schluß das Pulled Pork unterziehen und gegebenenfalls etwas anschneiden.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Kutterendtemperatur:

$+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $+14\text{ }^{\circ}\text{C}$ bei AVO Bratwurst-Gold P

Brühen bei $+78\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis zu einer Kerntemperatur von $+72\text{ }^{\circ}\text{C}$ und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Pulled Pork (94% Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: E450 / E451), Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Fruktose, Gewürze (enthält SENFSAAT), Rauchsalz (Speisesalz, Rauch), Stabilisator: E 450 Diphosphate,

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

Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Glucosesirup, Oregano, Rapsöl (ganz gehärtet), Trennmittel: E 551 Siliciumdioxid, Farbstoff: E 150c Ammoniak-Zuckerulör, natürliches Aroma

Nährwerte:

Brennwert 298 Kcal

Brennwert 1236 KJ

Eiweiß 14.2 g

Kohlenhydrate 3 g

Zucker 2 g

Fett 25.4 g

gesättigte Fettsäuren 8.2 g

Salz 2.4 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.