



Geschmack & Technologie

SOFIT Grobe Schinkenwurst Bratling Norddeutsche Art High Protein

Leitsatz: 2.4.2.1.2

Rezepturnummer: ER2500071

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegeiweißfreies Fleischeiweiß >= 8.0%

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 75.0%

Ausgangsmaterial:

50.00 kg Schulterfleischabschnitte

18.00 kg Kutterbauch mager

17.00 kg Backen

15.00 kg Eis/Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503

2.50 kg Erbseneiweiß788800

0.50 kg Brühwurst-Gold P 5064400

0.80 kg Krakauer Free346000

0.00 kg Kulinavo Free Typ Würze287400

Därme:

Sterildarm 90

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Schulterfleisch 3 mm wolfen.

2. Den Kutterbauch und die Backen 5 mm wolfen.

3. Das Material mit dem Eiswasser in den Menger geben und mengen.

4. Die Hilfsstoffe und Gewürze zugeben und bindig mengen.

Auf genügend Eiweißaufschluß achten.

5. Das Brät in Sterlidarme Kal. 90 füllen.

6. Garen bei +80 °C KammerTemperatur auf eine Kerntemperatur von +72 °C.

7. Anschließend duschen und kühlen.

Zutaten:

Schweinefleisch 89,3 %, Trinkwasser, Erbseneiweiß, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert 307 Kcal

Brennwert 1274 KJ

Eiweiß 16.6 g

Kohlenhydrate 1.2 g

Zucker 0.5 g

Fett 26.2 g

gesättigte Fettsäuren 4.1 g

Salz 2.6 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.