SOFIT Grobe Schinkenwurst Norddeutsche Art High Protein

Leitsatz: 2.4.2.1.2
Rezepturnummer: ER2400882

Anforderung laut Leitsatz:
Bindegewegseiweißfreies 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 Würze halal287400

Därme:

Saitling Kal.:22/24

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 Saitlinge Kal. 22/24 füllen.

6. Röten Trocknen Räuchern wie gewohnt.

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.