



Geschmack & Technologie

Spianata Calabrese

Leitsatz: 2.4.1.1.5

Rezepturnummer: ER1700710

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß $\geq 12.5\%$

Bindegewebseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
 $\geq 80.0\%$

Ausgangsmaterial:

21.00 kg Schweinebauch 50:50 -18°C

32.00 kg Schweineschulterfleisch S III 0°C

38.00 kg Sauenfleisch S II 0°C

9.00 kg Schweinespeck S X -5°C

Gewürze & Hilfsmittel:

2.40 kg Nitritpökelsalz E 250062503

2.40 kg Rohwurst Mischung Spianata Calabrese 1641900

0.04 kg Starterkulturen für Edelsalami mediterran für 100
kg 1319000

0.40 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

Därme:

Hukki - Darm, Beutel 120/60 Art.Nr. 1641600

Ablauf der Verarbeitung:

1. Den gefrorenen Schweinebauch in den Kutter geben und
auf gewünschte Körnung kuttern.
2. Das gut gekühlte Sauen- und Schweineschulterfleisch
hinzugeben. Leicht anschneiden und untermengen.
3. Starterkulturen, Gewürze und Salz einmengen.
4. Kurz bevor die Bindung einsetzt, den kalten Speck
einlaufen
lassen und zusätzlich gut untermengen.
5. Alles herausnehmen und im Wolf über
die 10 mm Scheibe wölfen.
6. Über den Vakuumpfüller in Hukki-Därme abfüllen und
danach auf Roste pressen.
7. In die Reifekammer geben und im
Standardreifeverfahren
wie gewohnt reifen.
8. Nach zwei Tagen die Pressen entfernen.
9. Der Verlust liegt bei ca. 35 %.

Zutaten:

Schweinefleisch 146,2 %, Speisesalz, Gewürze,
Maltodextrin, Dextrose, Farbstoff: E 162 Betanin,
Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat,
Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Aroma

Nährwerte:

Brennwert 459 Kcal

Brennwert 1903 KJ

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

Eiweiß 23.3 g
Kohlenhydrate 3.1 g
Zucker 1.1 g
Fett 39.2 g
gesättigte Fettsäuren 6.7 g
Salz 4.8 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.