



Geschmack & Technologie

Spianata Romana

Leitsatz: 2.4.1.1.5

Rezepturnummer: ER1700685

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegeiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 12.5\%$
Bindegewebeiweißfreies 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
1.40 kg Rohwurstmischung Spianata Romana1642500
0.04 kg Starterkulturen für Edelsalami mediterran für 100
kg1319000
0.40 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

Därme:

Hukki - Darm 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 wolfen.
6. Über den Vakuumfüller in Hukki-Därme abfüllen und danach auf Roste pressen.
7. In die Reifekammer geben und im Standardreifeverfahren wie gewohnt reifen.
8. Nach ca. zwei Tagen die Pressen entfernen.
9. Der Verlust liegt bei ca. 35 %.

Zutaten:

Schweinefleisch 147,6 %, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert 460 Kcal
Brennwert 1904 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 23.4 g
Kohlenhydrate 2.9 g
Zucker 0.8 g
Fett 39.4 g
gesättigte Fettsäuren 6.7 g
Salz 4.4 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.