



Geschmack & Technologie

---

## Traditionskochschinken 20% mit Bein gebacken

---

**Leitsatz:** 2.3.1.2

**Rezepturnummer:** REZ2016000593

**Ausgangsmaterial:**

100.00 kg Ober/ Unterschale

**Gewürze & Hilfsmittel:**

20.00 kg Kochschinkenlake 20% AVO Gold P Art. Nr. 600300

**Därme:**

AVO Schrumpfbeutel:

Schrumpfbeutel Groß 400x600 Art.Nr. 990550

Schrumpfbeutel Klein 250x450 Art.Nr. 990551

**Ablauf der Verarbeitung:**

**Verarbeitung:**

20% der Lake injektieren.

Röhrenknochen über Nacht in Lake legen.

Anschließend das Material wie gewohnt tumbeln.

1h Dauerlauf, 14h Intervall 15 Min Arbeit, 15 Min Pause.

Verarbeitung:

Mit Bindekordel den Röhrenknochen anbinden.

(3 x quer Bindung und 2 x längs Bindung)

**Backen:**

1. Das Produkt bei +150 °C trockener Hitze im Ofen mit Umluft

45 Minuten backen.

2. Die geräucherten Schinken in Avo Schrumpfbeutel 400 x 600

Vakuum verpacken und bei + 95 °C Wasserbad

3 Sekunden schrumpfen.

8. Kochen (Kochschrank oder Kessel) bei + 78 °C auf

+ 72 °C Kerntemperatur.

AVO Schrumpfbeutel:

Schrumpfbeutel Groß 400x600 Art.Nr. 990550

Schrumpfbeutel Klein 250x450 Art.Nr. 990551

**Zutaten:**

*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

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup,  
Stabilisator: E 450 Diphosphate, Würze,  
Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat,  
Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, natürliches  
Aroma, SELLERIEKNOLLE

### **Nährwerte:**

Brennwert 121 Kcal

Brennwert 508 KJ

Eiweiß 18.4 g

Kohlenhydrate 1.4 g

Zucker 0.2 g

Fett 4.6 g

gesättigte Fettsäuren 1 g

Salz 2.8 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.*