



Geschmack & Technologie

---

## Traditionskochschinken 20% mit Bein natur

---

**Leitsatz:** 2.3.1.2

**Rezepturnummer:** REZ2016000555

**Ausgangsmaterial:**

100.00 kg Ober/ Unterschale

**Gewürze & Hilfsmittel:**

20.00 kg Kochschinkenlake 20% AVO Gold Art. Nr. 658100

**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.

Mit Bindekordel den Röhrenknochen anbinden.

(3 x quer Bindung und 2 x längs Bindung)

Den fertig gebundenen Schinken in Avo Profi Garfolie Art. 99053 einschlagen und in Avo Kochschrumpfbeutel 400 x 600 Vakuum ziehen.

Anschließend im Wasserbad (+ 95 ° C) 3 Sekunden schrumpfen.

Kochprogramm : Kessel oder Kochschrank

Kammertemperatur : + 78 ° C

Kerntemperatur : + 72 ° C

AVO Schrumpfbeutel:

Schrumpfbeutel Groß 400x600: Art.Nr. 990550

Schrumpfbeutel Klein 250x450 Art.Nr. 990551

**Zutaten:**

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Aroma, Trennmittel: E 535 Natriumferrocyanid

*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**

**Nährwerte:**

Brennwert 129 Kcal

Brennwert 540 KJ

Eiweiß 19.6 g

Kohlenhydrate 1.5 g

Zucker 1.2 g

Fett 4.9 g

gesättigte Fettsäuren 2 g

Salz 2.4 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.*