



Bauch 8% injektiert, geräuchert

Leitsatz:
2.411.6

Rezepturnummer:
ER1604208
13.98000.013

Ablauf der Verarbeitung:

Rohstoff:
- schnelle Kühlung innerhalb von 24 Stunden auf
Kerntemperatur von unter + 4° C
- kleine Stücke pH-Wert nicht über 6,0

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

100,00 kg	Schweinebäuche kurant zugeschnitten
8,00 kg	Pökellake für Schweinebauch 8%
108,00 kg	

Trockensalzmischung :

Das Frischgewicht der Bäuche ermitteln und danach (siehe Gewürze und Hilfsstoffe) die Komponenten für die Trockensalzmischung abwiegen.

Gewürze & Hilfsmittel:

0,60 kg	GEPÖ 2000 FÜR BÄUCHE 10 KG-EIMER	613600
3,50 kg	Nitritpökelsalz	062503
0,40 kg	+ CUBANA	074200
25,00 g	Starterkulturen RPW für 100kg	1473400

Ablauf:

Die gespritzten Bäuche am Injektor abnehmen und mit der Trockensalzmischung unter Vakuum ca. 0,5 bis 1h unter Vakuum tumbeln bzw. mischen.

Anschließend mit der Schwartenseite nach unten in einen Pökelbehälter einschichten. Die zweite Schicht mit der Fleischseite auf die Fleischseite der ersten Schicht einschichten. Bei der dritten Schicht wieder die Schwarte nach unten usw.

Der Pökelbehälter sollte am Bodengrund geöffnet sein, damit die Lake ablaufen kann.

Die Pökelbehälter im Pökelraum lagern, Standzeit 2 – 3 Tage.

Eine Reifung im Vakuum ist ebenfalls möglich.

Bäuche anschließend aufhängen und kurz abspülen.

Danach etwa 24 Stunden im Kühlraum 10°C brennen lassen.

Es folgt ein Rauchprogramm bei etwa + 30 °C, bis zur gewünschten Farbe.

Die Räucherung mit AVO Landrauch D -Art.Nr. 0613 00- gibt den Bäuchen einen angenehmen Rauchgeschmack und eine ansprechende Farbe.

Lagern/Verpacken:

-Lagertemperatur + 10° C bis + 15° C,

Luftfeuchtigkeit rel. 65- 75 %.

-direktes Licht vermeiden.

-Bei der Verpackung auf Restsauerstoff achten.

Därme:

Zutaten:

Schweinefleisch 59,7 %, Schweinespeck 44,8 %, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Rohrohrzucker, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte



Geschmack & Technologie

Nährwerte:

Brennwert KJ	2.526KJ
Zucker	1,1g
Brennwert Kcal	613Kcal
Eiweiß	10,5g
Fett	62,7g
Natrium	1,9g
Gesättigte Fettsäuren	2,9g
Salz	4,7g
Kohlenhydrate	1,6g