



Spianata Calabrese

Leitsatz:

2.4.1.1.5

Rezepturnummer:

ER1700710

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß \geq 12.5
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies 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

100.00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

2.80 kg Nitritpökelsalz E250 25 kg 062503
2.40 kg Rohwurst Mischung Spianata 1641900
Calabrese
0.04 kg Starterkulturen f.Edelsalami 1319000
mediter.100kg

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 Vakuumfüller 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 KJ	1.903KJ
Zucker	1,1g
Brennwert Kcal	459Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	39,2g
Eiweiß	23,3g
Gesättigte Fettsäuren	6,7g
Natrium	0,5g
Kohlenhydrate	3,1g
Salz	1,3g

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.