Geschmack & Technologie

Chorizo

Leitsatz:
2.4.1.1.11

Rezepturnummer:
ER1807097

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß (QUID Deklaration)	>= 10.0
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	>= 75.0

Ausgangsmaterial:

30.00 kg	Schweinefleisch S II, gefroren 8mm gewolft
30.00 kg	Schweinefleisch S II, frisch 3mm gewolft
30.00 kg	Schweinebauch , gefroren 8mm gewolft
10.00 kg	Schweinespeck, hart gefroren
100.00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

2.80 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
1.80 kg	+ Chorizo Combi	1103800
0.20 kg	LIQ-WÜRZ KNOBLAUCH 3 KG-KANISTER	052900
0.50 kg	REIFE-GOLD DRY R	064700
0.05 kg	MC-STARTERKULTUREN FÜR 100 KG	608102

Därme:
Kunstdärme Naturin R2
Naturdärme Kasl. 32/40

Ablauf der Verarbeitung:
Fleisch und Fettbestandteile entsprechend der Rezepturangabe kühlen bzw. wolfen und einfrieren.

Speck und Bäuche im Kutter vorzerkleinern. Schweinefleisch mit Hilfsstoffen und dem Gewürzpräparat sowie Starterkulturen zugeben.
Bei einer Körnung von 5 mm wird das frische 3 mm gewolfte Schweinefleisch II und das Salz zugegeben.
Bis zu einer gewünschten Körnung weiter zerkleinern (ca. 2 - 3 mm).

Im Standartreifeverfahren reifen bis zum gewünschten Ergebnis.

Die Räucherung mit AVO Räucherpulver Landrauch gibt der Wurst einen typischen Geschmack
und eine ansprechende Farbe.

Zutaten:
Schweinefleisch 109,3 %, Speisesalz, Schweinespeck, Gewürze, Säuerungsmittel: E 575 Glucono-delta-Lacton, Dextrose, Aroma, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Glucosesirup, Knoblauchöl

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.637KJ
Zucker	0,7g
Brennwert Kcal	396Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	35,4g
Eiweiß	17,0g
Gesättigte Fettsäuren	5,2g
Natrium	1,7g
Kohlenhydrate	1,8g
Salz	4,1g

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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126