



Geschmack & Technologie

Bockwurst / Knacker

Leitsatz:
2.4.2.1.4

Rezepturnummer:
ER2200387

Ablauf der Verarbeitung:

Das gesamte Material gut gekühlt 3 mmwolfen.
Im Kutter das Schweinefleisch trocken vorlaufen lassen, Salz und AVO Brühwurst Gold zugeben und 50% vom Eis zugeben.
Bei 4 °C den Speck zugeben, anschließend das restliche Eis zugeben.
Bei ca 6 °C das Gewürz einlaufen lassen.
Bis ca 12 °C emulgieren.

Kutterendtemperatur:
Brühwurst Gold P: 12 - 14 °C.

In die entsprechenden Därme abfüllen.

Röten und Trocknen bei + 65 °C, Räuchern bei + 70 °C.
Durchbrühen bei einer Temperatur von +78 °C
bis zu einer Kerntemperatur von + 72 °C.
Anschließend abkühlen und in das Kühlhaus geben.

Das Räuchern mit AVO Landrauch R Art. 061506 verleiht ihrem Würstchen ein besondere Aroma und eine besondere Optik.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß >= 7.5
(QUID Deklaration)
Bindegewebeweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 75.0

Ausgangsmaterial:

50.00 kg	Schweinefleisch S III, 3mm
10.00 kg	Schweinebacken 3mm
20.00 kg	Speck, 3mm
20.00 kg	Eis
100.00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
0.50 kg	+ BRÜHWURST GOLD P-5	064400
0.60 kg	Bockwurst/Knacker Free	345900
0.20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

Zutaten:

Schweinefleisch 81,4 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Dextrose, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Glucosesirup, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.388KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	336Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	31,3g
Eiweiß	12,1g
Gesättigte Fettsäuren	10,5g
Natrium	0,9g
Kohlenhydrate	1,3g
Salz	2,3g

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.