



Kohlwurst

Leitsatz:
2.4.3.3.4

Rezepturnummer:
ER2201148

Ablauf der Verarbeitung:

Bäuche und Schweinefleisch gut gekühlt verarbeiten.
Salz, Gewürz und Starterkulturen gut bindig mengen.
Auf genügend Eiweißaufschluss achten.
In die betreffenden Därme als Ringe füllen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 7.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß >= 75.0

24 Std. bei +18 bis 20 °C und einer rel. Luftfeuchte von 80-85 % umröten lassen.

Wenn die stabile Umrötung erreicht ist, wird im Intervall oder manuell kalt nachgeräuchert.

Ca. 30 bis 60 Minuten bei +18 bis 20 °C und einer rel. Luftfeuchte von 80 %.

Nach dem Räuchern noch ein paar Stunden abtrocknen lassen und in den Verkauf geben oder vakuum verpacken.

Ausgangsmaterial:

25.00 kg Schweinefleisch S III, gut gekühlt 3mm gewolft

70.00 kg Schweinebauch, gut gekühlt 3mm gewolft

5.00 kg Eis/Wasser

100.00 kg

Zutaten:

Schweinefleisch 76,4 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E250 25 kg 062503

1.00 kg + MC-METTAVO 004300

M.VERST.UMRTG. O.GLUTAMAT

0.80 kg EU ZWIEBELN IN SCHEIBEN, 740101

GETROCKNET

0.02 kg MC Starterkulturen 111 für 50 9022201

kg

0.02 kg AVO Meisterclub Rohwurst 1589500

Schutzkult.f.50kg

Nährwerte:

Brennwert KJ 2.013KJ

Zucker 0,7g

Brennwert Kcal 488Kcal

Mehrwertige Alkohole 0,0g

Fett 47,8g

Eiweiß 12,5g

Gesättigte Fettsäuren 2,9g

Natrium 1,0g

Kohlenhydrate 1,7g

Salz 2,4g

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28 Portionsgewicht 100g

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.