



Hirschsalami

Leitsatz:
2.4.1.1.2

Rezepturnummer:
ER2300594

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

Fleisch- und Fettbestandteile entsprechend der Rezepturangaben kühlen bzw. frieren.

Kuttermethode:

1. Speck, gefroren, vorzerkleinern.
2. Bäuche, gefroren, zugeben.
3. Wildschweinfleisch, angefroren, zugeben.
4. Salamidex free und die AVO Starterkulturen zugeben.
5. Bei einer Körnung von 5 mm erfolgt die Zugabe der gut gekühlten/gewolften Bäuche und des Salzes.
6. Bis zu einer Körnung von 3 mm kuttern.

Kutterendtemperatur: +/- 0°C bis - 2°C

In die betreffenden Därme füllen.
Reifen wie gewohnt

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß ≥ 12.0
(QUID Deklaration)
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 80.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

70.00 kg	Hirschabschnitte, gefroren
20.00 kg	Bäuche S V, frisch
10.00 kg	Speck S VIII, hart gefroren
100.00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

3.00 kg	Nitritpökelsalz E250	25 kg	062503
1.20 kg	Salami Dex free		140200
20.00 g	Starterkulturen Rapid / T3 für		638202
	100 kg		
0.10 kg	EU KNOBLAUCH GRANULAT		707100

Därme:

AVO-Leinendräme in verschiedenen Variationen oder
Kunstdärme bzw. Naturdärme

Zutaten:

Hirschfleisch 89,5 %, Schweinespeck, Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Maltodextrin, Knoblauch, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.511KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	364Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	30,4g
Eiweiß	21,3g
Gesättigte Fettsäuren	5,9g
Natrium	1,7g
Kohlenhydrate	1,4g
Salz	4,3g

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.