



Eiweißbratwurst fettreduziert

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER1904226
10.016

Ablauf der Verarbeitung:

Fleischmaterial in den Kutter geben und ankuttern.
NPS, Zusatzstoffe, Gewürze und 1/3 Eis in den Kutter geben.
Kuttern im Schnellgang auf 3-4 °C.
Restliches Eis zugeben sowie die Phosphatstärke.
Weiterkuttern bis 10 °C Endtemperatur.
In die betreffenden Därme füllen und bei 78°C
Kammertemperatur
auf eine Kerntemperatur von 72°C garen.
Abschließend abkühlen.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

72,00 kg	Schweinefleisch S II
28,00 kg	Eis
<hr/>	
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	Nitritpökelsalz E250	25 kg	062503
1,00 kg	BRATWURST GOLD P		065800
0,70 kg	+ FRISCHE BRATWURST F KÖLNER SPEZIALITÄT		021100
2,00 kg	PHOSPHATSTÄRKE	25 KG	072500
20,00 kg	AMS-Mix	25 kg	074101

Därme:

Schweinedarm Kal. 28/30

Zutaten:

Schweinefleisch 57,3 %, Trinkwasser, Aminosäuren: (Lysin, Glycin, Asparagin), modifizierte Stärke (E 1412 Distärkephosphat), hydrolysierte Schweinegelatine, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Emulgator: E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MILCHZUCKER, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Dextrose, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Würze, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, SELLERIE

Nährwerte:

Brennwert KJ	701KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	167Kcal
Eiweiß	25,3g
Fett	6,1g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	1,6g
Salz	1,8g
Kohlenhydrate	2,6g

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.