



Geschmack & Technologie

Frische Bratwurst, grob Weihnachten

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1606969

16.2.0.001

Ablauf der Verarbeitung:

Das faustgroß geschnittene Material wird mit den Zutaten, Salz, Gewürz und Hilfsmittel vermengt und 3 oder 5 mm gewolft. Die Masse wird durchgestoßen und gefüllt.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$

(QUID Deklaration)

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

70,00 kg Schweinefleisch S II, 3 oder 5 mm

30,00 kg Bäuche S V, 3 oder 5 mm

2,00 kg Kochsalz

102,00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

0,60 kg + MC-BRAVO / 023300

FRISCHEBRATWURST

FRISCHROT

0,40 kg Lebkuchengewürz 276800

Zutaten:

Schweinefleisch 97,1 %, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Aroma, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte:

Brennwert KJ 1.196KJ

Zucker 0,4g

Brennwert Kcal 288Kcal

Eiweiß 15,9g

Fett 24,4g

Natrium 0,8g

Gesättigte Fettsäuren 2,3g

Salz 2,1g

Kohlenhydrate 1,3g

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

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.