



Geschmack & Technologie

Frische Bratwurst Greek Style

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1607769

16.2.0.012

Ablauf der Verarbeitung:

Das faustgroß geschnittene Material mit den Zutaten, Gewürz, Salz und Hilfsmitteln vermengen. Das gesamte Material 3 mm wolfen, Wasser zugeben und auf Bindung mengen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

70,00 kg Schweinefleisch S III

30,00 kg Schweinebauch

0,60 kg Speisesalz

100,60 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg Gyros rot ohne Glutamat 818600

0,30 kg + BRATWURST NACH GYROS 200400
ART GEWÜRZT

0,20 kg LIQ-WÜRZ PAPRIKA-WÜRZ 3 053400
KG-KANISTER

Zutaten:

Schweinefleisch 97,0 %, Jodsalz, Gewürze (enthält SELLERIEBLÄTTER), Speisesalz, Wasser, Dextrose, Würze, natürliches Aroma, Rapsöl

Nährwerte:

Brennwert KJ 1.213KJ

Zucker 0,4g

Brennwert Kcal 293Kcal

Eiweiß 15,4g

Fett 25,0g

Natrium 0,8g

Gesättigte Fettsäuren 2,7g

Salz 1,9g

Kohlenhydrate 1,3g

Därme:

Saitling: 22/24

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.