



Geschmack & Technologie

Frische Bratwurst, fein, free

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER1813463
16.2.0.002

Ablauf der Verarbeitung:

Das Fleischmaterial 3 mm wolfen.
Anschließend das Fleisch in den Kutter geben und mit Speisesalz und Stabi K 106 trocken vorlaufen lassen.
Nun die Schüttung und die Gewürze hinzugeben.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$
(QUID Deklaration)
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Kutterendtemperatur: 10°C bis 12°C

In die betreffenden Därme füllen und portionieren.

Ausgangsmaterial:

58,00 kg	Schweinefleischabschnitte, 3 oder 5 mm
30,00 kg	Schweinebäuche mager
12,00 kg	Eis/Wasser
<u>100,00 kg</u>	

Zutaten:

Schweinefleisch 85,8 %, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose,
Stabilisator: E 450 Diphosphate, Gewürze, Antioxidationsmittel:
E 300 Ascorbinsäure, Gewürzextrakte

Gewürze & Hilfsmittel:

1,80 kg	Kochsalz	X0049
0,60 kg	Frische grobe Bratwurst Free	208400
0,15 kg	Stabilisator E450 K106	669400

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.109KJ
Zucker	0,3g
Brennwert Kcal	268Kcal
Eiweiß	13,7g
Fett	23,2g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	2,1g
Salz	1,8g
Kohlenhydrate	1,0g

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.