



Frische Bratwurst, grob

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
REZ2015001767
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 anschließend gut durchmengen und in die betreffenden Därme füllen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.5
(QUID Deklaration)
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 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	

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

Zutaten:

Schweinefleisch 97,5 %, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.194KJ
Zucker	0,2g
Brennwert Kcal	288Kcal
Eiweiß	16,0g
Fett	24,4g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	2,3g
Salz	2,1g
Kohlenhydrate	1,1g