



Geschmack & Technologie

Frische Bratwurst, grob, free

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1813461

16.2.0.002

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 auf Bindung gemengt und gefüllt.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

100,00 kg Schweinefleischabschnitte, 3 oder 5 mm

100,00 kg

Zutaten:

Schweinefleisch 97,7 %, Speisesalz, Dextrose, Gewürze,
Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert KJ	760KJ
Zucker	0,3g
Brennwert Kcal	182Kcal
Eiweiß	20,2g
Fett	10,6g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	2,3g
Salz	2,0g
Kohlenhydrate	1,4g

Gewürze & Hilfsmittel:

1,80 kg	Kochsalz	X0049
0,60 kg	Frische grobe Bratwurst Free	208400

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.