



Geschmack & Technologie

Frische Premium Rindsbratwurst

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1604409

16.2.0.006

Ablauf der Verarbeitung:

Herstellung:

1. Das Rindfleischmaterial mit dem Gewürz vermengen und 3 mm wolfen. Anschließend nochmal alles vermengen.
2. Kurz durchstoßen und füllen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

100,00 kg Rindfleisch R II

100,00 kg

Zutaten:

Rindfleisch 97,5 %, Speisesalz, Dextrose, Gewürze,
Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Gewürzextrakte

Gewürze & Hilfsmittel:

1,60 kg	Speisesalz	X0049
0,60 kg	Frische grobe Bratwurst Free	208400

Därme:

Saitlinge Kal. 24/26

Nährwerte:

Brennwert KJ	955KJ
Zucker	0,2g
Brennwert Kcal	229Kcal
Eiweiß	18,6g
Fett	16,7g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	4,7g
Salz	1,8g
Kohlenhydrate	1,3g

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.