



Geschmack & Technologie

FrISChe Premium Rindsbratwurst Hot Smokey Rub

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1800610
16.2.0.006

Ablauf der Verarbeitung:

Herstellung:

1. Das Rindfleischmaterial mit dem Salz und Gewürzen vermengen und 3 mm wolfen. Anschließend das Kulinavo FM 20 untermengen.
2. Kurz durchstoßen und füllen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß \geq 8.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß \geq 75.0

Ausgangsmaterial:

100,00 kg Rindfleisch R II

100,00 kg

Zutaten:

Rindfleisch 92,8 %, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Gewürzextrakte, Rohrzucker, Speisesalz, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Dextrose, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch), Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Gewürze & Hilfsmittel:

0,70 kg	Speisesalz	X0049
0,20 kg	Bratwurst-Frisch für frische Bratwurst	063300
4,50 kg	Hot Smokey Rub	1829400
2,00 kg	Liq-Würz Kulinavo FM 20 6Kg	755904

Nährwerte:

Brennwert KJ	964KJ
Zucker	1,6g
Brennwert Kcal	232Kcal
Eiweiß	18,0g
Fett	16,1g
Natrium	1,1g
Gesättigte Fettsäuren	4,5g
Salz	2,9g
Kohlenhydrate	2,8g

Därme:

Saitlinge Kal. 24/26

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.