



Frühstückswürstchen Grobe Rostbratwurst, gebrüht CL-FREE

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1702141

16.1.0.013

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Rindfleisch R III und Schweinefleisch S III trocken vorkuttern, dann Nitritpökelsalz und Bratwurst-Gold zufügen.
2. Das Eis einkuttern bis zur Temperatur von + 8 °C.
3. Nun Backen/Speck, 3 mm, einkuttern bis zur Temperatur von + 12 °C.
4. Jetzt die Gewürze einstreuen und die vorgewolften Backen/Schultern, 8 mm - 12 mm, bis zur gewünschten Körnung mitkuttern.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß \geq 8,5
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß \geq 75,0

Ausgangsmaterial:

25,00 kg	Schweinefleisch S II, 3 mm
3,00 kg	Rindfleisch R II
15,00 kg	Rindfleisch III
15,00 kg	Speck S VIII, 3 mm
12,00 kg	Eis/Wasser
30,00 kg	Backen oder Schulter, 8 mm - 12 mm
100,00 kg	

Kutterendtemperatur:

mit Phosphat: + 12 °C bis + 14 °C

Bei +78°C bis zur Kerntemperatur von +72°C, anschließend unter fließendem kaltem Wasser abkühlen.

Gewürze & Hilfsmittel:

0,70 kg	Rostbratwurst gebrüht, grob Free	208600
0,20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400
2,00 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Zutaten:

Schweinefleisch 56,5 %, Schweinespeck, Rindfleisch 19,8 % (Rindfleisch), Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Därme:

Saitling 22/24

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.724KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	418Kcal
Eiweiß	12,7g
Fett	40,1g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	7,6g
Salz	2,5g
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.

Geschmack & Technologie