



Grobe Schweinsbratwurst Bruschetta

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1813567
16.2.002

Ablauf der Verarbeitung:

Das Schweinefleischgemisch 8 mm wolfen und in den Kutter geben. Im Mischgang das Salz und die Gewürzmischung sowie den Stabilisator einstreuen. Anschließend das kalte Wasser zugeben und auf Bindung mengen. Zum Schluss einige Runden im ersten Messergang bis zur gewünschten Körnung anschneiden.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß $\geq 75,0$

Ausgangsmaterial:

90,00 kg Schweinefleischgemisch 90/10, 8mm gewolft
10,00 kg Eiswasser +1°C

100,00 kg

Zutaten:

Schweinefleisch 89,1 %, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Tomaten, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Gewürzextrakte

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,80 kg	Rostbratwurst gebrüht fein , Free	208800
0,40 kg	+ AVO DEXTRO	060700
0,70 kg	Bruschetta Würzzubereitung	454900
0,20 kg	Liq-Stabilisator E450 7 kg- Kan.	611801

Nährwerte:

Brennwert KJ	507KJ
Zucker	1,7g
Brennwert Kcal	121Kcal
Eiweiß	17,9g
Fett	4,5g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	1,8g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	2,1g

Därme:

Saitling 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.