Geschmack & Technologie

Grobe Schweinsbratwurst Döner

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER1813576
16.2.005

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß (QUID Deklaration)	>= 8.5
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	>= 75.0

Ausgangsmaterial:

90,00 kg	Schweinefleischgemisch 90/10, 8mm gewolft
10,00 kg	Eiswasser +1°C
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
1,20 kg	Döner Kebab (CL)	575900
0,50 kg	+ AVO DEXTRO	060700
0,20 kg	Liq-Stabilisator E450 7 kg-Kan.	611801

Därme:
Saitling Kal. 24/26

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.

Zutaten:
Schweinefleisch 89,3 %, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, Würze, Stabilisator: E 450 Diphosphate

Nährwerte:

Brennwert KJ	507KJ
Zucker	1,7g
Brennwert Kcal	121Kcal
Eiweiß	18,0g
Fett	4,6g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	1,8g
Salz	2,2g
Kohlenhydrate	1,8g

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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126