



Grobe Schweinsbratwurst Tex Mex

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1813578
16.2.006

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

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK 062600
2,30 kg Grobe Bratwurst Tex Mex 212404

Därme:

Saitling Kal. 24/26

Zutaten:

Schweinefleisch 89,0 %, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: (E 450 Diphosphate, E 262 Natriumacetate, E 331 Natriumcitrate), Emulgator: (E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Würze, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert KJ	514KJ
Zucker	1,5g
Brennwert Kcal	122Kcal
Eiweiß	17,9g
Fett	4,8g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	2,1g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	1,6g

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.