



Käsegriller, fein, nach Pizza-Art

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER1807387
16.1.0.009

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Sauenfleisch und Schweinefleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold-Cell hinzufügen.
2. 2/3 Eis/Wasser-Anteil einkuttern.
3. Bei + 4°C Speckzugabe und bis zur Temperatur von + 8°C kuttern.
4. Restmenge Eis und Gewürz zugeben.
5. Kurz vor Erreichen der Kutterendtemperatur die Käsegewürzmischung einlaufen lassen und bis zur gewünschten Körnung kuttern.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8,5
(QUID Deklaration)
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im >= 75.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

35,00 kg	Schweinefleisch S II, 3 mm
15,00 kg	Sauenfleisch, dunkel 3mm
15,00 kg	Speck S VIII, 3 mm
20,00 kg	Backen S VI, 3mm
15,00 kg	Eis/Wasser
<hr/>	
100,00 kg	

Kutterendtemperatur:

bei Bratwurst-Gold Cell + 10-12°C

Wasserbad: 20 - 30 Minuten bei + 75°C

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,50 kg	+ FEINE BRATWURST HELL	022000
2,00 kg	EDAMER KÄSEGRANULAT 6 MM GEFRIERGETR	076800
0,70 kg	+ Bratwurst Gold Cell P	639300

Zutaten:

Schweinefleisch 87,0 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, KÄSE 2,2 %, Stabilisator: (E 450 Diphosphate, E 466 Natrium-Carboxymethylcellulose), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, Glucosesirup, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, natürliches Aroma, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.457KJ
Zucker	0,2g
Brennwert Kcal	352Kcal
Eiweiß	15,1g
Fett	31,9g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	9,2g
Salz	2,6g
Kohlenhydrate	1,1g

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.