



Geschmack & Technologie

Krakauer Würstchen

Leitsatz:

2.4.2.3.4

Rezepturnummer:

ER2103901

10.1.0.008

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

Bäuche und Schweinefleisch S II (die Einlage) 8 mm wolfen und über Nacht mit 20 g NPS vorsalzen.

Kuttermethode:

1. Das Schweinefleisch mit dem Salz und Brühwurst-Gold trocken vorkuttern.
2. Das Eis auf 2 mal einkuttern. Anschließend den Speck und die Gewürze einkuttern.
3. Bei + 10°C die Grobeinlage einlaufen lassen.
4. Zerkleinern bis zur gewünschten Körnung.

Kutterendtemperatur:

+ 12 °C - 14 °C

In die betreffenden Därme füllen.

Röten, trocknen, räuchern, brühen bei + 78°C bis zu einer Kerntemperatur von + 72°C.
Anschließend abkühlen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß >= 8.0

(QUID Deklaration)

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im >= 70.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

25,00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
10,00 kg	Speck S VIII, 3 mm
15,00 kg	Eis/Wasser
25,00 kg	Bäuche S V, 8 mm gewolft (als Einlage)vorgesalzen
25,00 kg	Schweinefleisch S II, 8 mm gewolft (als Einlage) vorgesalzen
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

0,80 kg	Krakauer Free	346000
0,20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400
0,20 kg	+ AVO DEXTRO	060700
1,00 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
0,50 kg	+ BRÜHWURST GOLD P-5	064400

Därme:

Schweinedärme Kal. 26 / 28

Zutaten:

Schweinefleisch 88,1 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Gewürze, Palmfett, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Zucker, Glucosesirup, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.458KJ
Zucker	0,8g
Brennwert Kcal	353Kcal
Eiweiß	13,3g
Fett	32,5g
Natrium	0,6g
Gesättigte Fettsäuren	5,6g
Salz	1,6g
Kohlenhydrate	1,7g

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.