



Krakauer Würstchen Original

Leitsatz:

2.4.2.3.4

Rezepturnummer:

ER2100672

10.1.0.008

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

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

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8.0
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß >= 70.0

Ausgangsmaterial:

10,00 kg	Rindfleisch R III
15,00 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

Kuttermethode:

1. Das Schweinefleisch und Rindfleisch mit 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, im Heißrauch brühen bei + 78°C bis zu einer Kerntemperatur von + 72°C.

Anschließend abkühlen.

Gewürze & Hilfsmittel:

0,80 kg	+ KRAKAUER ORIGINAL	032300
0,10 kg	AVOGLUT "K"	061100
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

Zutaten:

Schweinefleisch 74,0 %, Rindfleisch 11,1 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Zucker, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Glucosesirup, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Därme:

Schweinedärme Kal. 26 / 28

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.466KJ
Zucker	0,7g
Brennwert Kcal	355Kcal
Eiweiß	13,5g
Fett	32,6g
Natrium	0,5g
Gesättigte Fettsäuren	5,9g
Salz	1,4g
Kohlenhydrate	1,5g

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.