



## Merguez – Frische Premium Rindsbratwurst

**Leitsatz:**  
2.4.2.1.10

**Rezepturnummer:**  
REZ2015010406  
16.2.0.005

**Ablauf der Verarbeitung:**

**Herstellung:**

1. Das Rindfleischmaterial mit Premium Merguez vermengen und 3 mm wolfen. Anschließend alles vermengen.
2. Kurz durchstoßen und füllen.

**Anforderung laut Leitsatz:**

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

**Ausgangsmaterial:**

100,00 kg Rindfleisch R II  
100,00 kg

**Zutaten:**

Rindfleisch 93,3 %, Speisesalz, Gewürze, Wasser, Gewürzextrakte, Dextrose, Bindegewebe vom Rind, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Farbstoff: E 120 Echtes Karmin

**Gewürze & Hilfsmittel:**

|         |                             |        |
|---------|-----------------------------|--------|
| 1,80 kg | SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK   | 062600 |
| 2,00 kg | Liq-Würz Kulinavo FM 20 6Kg | 755904 |
| 3,00 kg | Premium Merguez             | 029100 |

**Nährwerte:**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Brennwert KJ          | 964KJ   |
| Zucker                | 0,8g    |
| Brennwert Kcal        | 232Kcal |
| Eiweiß                | 18,2g   |
| Fett                  | 16,2g   |
| Natrium               | 1,0g    |
| Gesättigte Fettsäuren | 4,5g    |
| Salz                  | 2,6g    |
| Kohlenhydrate         | 2,5g    |

**Därme:**

Saitlinge Kal. 24/26

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.