



Merguez – Frische Rindsbratwurst

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
REZ2016002340

Ablauf der Verarbeitung:
Herstellung:

1. Das Rindfleischmaterial mit dem Gewürzpräparat und Zutaten gut vermengen und 3 mm wölfen.
2. Nochmals kurz vermengen und füllen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß \geq 8,5
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß \geq 75,0

Ausgangsmaterial:

100,00 kg Rindfleisch R II
100,00 kg

Zutaten:

Rindfleisch 93,2 %, Speisesalz, Glucosesirup, Dextrose, Bindegewebe vom Rind, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Hefeextrakt, Gewürzextrakte, Gewürze, Farbstoff: E 120 Echtes Karmin

Gewürze & Hilfsmittel:

15,00 kg Liq-würz Merguez 181400

Därme:

Saitlinge Kal. 22/24 oder 24/26

Nährwerte:

Brennwert KJ	587KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	140Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	7,1g
Eiweiß	16,8g
Gesättigte Fettsäuren	1,4g
Natrium	0,9g
Kohlenhydrate	2,0g
Salz	2,3g

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.