



Geschmack & Technologie

Rostbratwurst herzhaft/pikant salzreduziert

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1707783

16.1.004

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

25,00 kg	Schweinefleisch S III, 3mm
15,00 kg	Dunkles Schweinefleisch S II, 3mm
15,00 kg	Speck und Backen, 3mm
15,00 kg	Eis
30,00 kg	Backen und Schulter, 8-12 mm
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

1,00 kg	Rostbratwurst gebrüht fein , Free	208800
1,20 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,25 kg	Mirus D	692700
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:

1. Schweinefleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold hinzufügen.
2. Eis einkuttern und bis $+8^{\circ}\text{C}$ auskuttern.
3. Den vorgewolften Speck und Backen von 3 mm einlaufen lassen.
4. Kuttern bis zu einer Temperatur von $+10^{\circ}\text{C}$.
5. Nun die Gewürze einstreuen und die vorgewolften Backen und Schultern mitkuttern bis zur gewünschten Körnung.

Kutterendtemperatur mit Phosphat: $+12$ bis $+14^{\circ}\text{C}$

Bei einer Kessel-, Kammertemperatur von 78°C auf eine Kerntemperatur von 72°C garen. (ca. 20-25 Min.)
Anschließend im Wasserbad/Dusche abkühlen und in das Kühlhaus geben.

Zutaten:

Schweinefleisch 65,5 %, Schweinespeck 26,2 %, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.902KJ
Zucker	0,8g
Brennwert Kcal	461Kcal
Eiweiß	9,9g
Fett	46,0g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	14,9g
Salz	1,7g
Kohlenhydrate	1,8g

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.