



Geschmack & Technologie

Salsiccia Bratwurst vom Schwein

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1901715

16.2.009

Ablauf der Verarbeitung:

Das Fleischmaterial 5 mm wolfen und im Mischgang die Gewürzmischung, Liq-Würz Kulinavo und Liq Stabilisator zugeben.

Nach kurzem Anmengen das kalte Wasser zugeben und die Masse auf Bindung mengen.

In Saitlinge 24/26 abfüllen und auf das gewünschte Gewicht abdrehen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 75.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

65,00 kg Schweinefleisch S II

30,00 kg Schweinefleisch S V

5,00 kg Eis/Wasser

100,00 kg

Zutaten:

Schweinefleisch 90,0 %, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Trinkwasser, Dextrose, Antioxidationsmittel: E 300

Ascorbinsäure, Stabilisator: E 450 Diphosphate,

Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Gewürze & Hilfsmittel:

3,40 kg + SALSICCIA Italienische 213700

Bratwurst

2,00 kg Liq-Würz Kulinavo FM 20 6Kg 755904

0,10 kg Liq-Stabilisator E450 7 kg- 611801
Kan.

Nährwerte:

Brennwert KJ 1.149KJ

Zucker 0,4g

Brennwert Kcal 277Kcal

Eiweiß 14,7g

Fett 23,4g

Natrium 1,0g

Gesättigte Fettsäuren 2,2g

Salz 2,5g

Kohlenhydrate 1,4g

Därme:

Saitlinge 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.