



Spargel Bratwurst

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER2103903
01.2.3.010

Ablauf der Verarbeitung:

Das gesamte Fleisch in den Kutter geben.
Salz und Gewürze hinzugeben und trocken vorkuttern lassen.
Die gesamte Eismenge zugeben und bis 10°C kuttern.
Schnittlauch zum Schluss zugeben und vermengen lassen.
In die dafür vorgesehenen Därme füllen.
Garen wie gewohnt.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8,5
(QUID Deklaration)
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im >= 75,0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

42,00 kg	Schweinefleisch S III
6,00 kg	Stangenspargel, weiß, geschält (Ja!)
32,00 kg	Rindfleisch R III
20,00 kg	Eis/Wasser
100,00 kg	

Zutaten:

Schweinefleisch 42,5 %, Rindfleisch 32,1 %, Trinkwasser, Spargel 6,1 % (Stangenspargel, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), WEIZENMEHL, Speisesalz, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Dextrose, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate, E 452 Polyphosphate), Schnittlauch, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, natürliches Aroma, Würze, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Bindegewebe vom Rind

Gewürze & Hilfsmittel:

1,90 kg	Nitritpökelsalz E250	25 kg	062503
3,20 kg	Slawische Hochzeitswurst- Gewürzpräparat		223600
0,12 kg	Schnittlauch geschnitten 2 mm		704800

Nährwerte:

Brennwert KJ	613KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	147Kcal
Eiweiß	14,3g
Fett	8,8g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	3,0g
Salz	2,2g
Kohlenhydrate	2,5g

Därme:

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.