



Dijon Griller – Frische Bratwurst

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1802434
16.2.0.020

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das gesamte Fleischmaterial mit Gewürz, Salz und Hilfsmittel anmengen und 3 mm wolfen.
2. Das gewolfte Material in den Menger geben und auf Bindung mengen.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß >= 75.0

Schweinedärme Kal. 26 / 28

Ausgangsmaterial:

50,00 kg Schweinefleisch S II, 90 : 10, 3 mm - 5 mm
50,00 kg Schweinebauch 60 : 40, 3 mm - 5 mm
100,00 kg

Zutaten:

Schweinefleisch 96,3 %, Schweinespeck, Speisesalz, Wasser, natürliches Aroma, Dextrose, Gewürze (enthält SELLERIESAAT, SENFMEHL), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Würze, Hefeextrakt

Gewürze & Hilfsmittel:

1,80 kg	Speisesalz	X0049
1,00 kg	DIJON-Griller Rostbratwurst pikant m. Senf	224200
2,00 kg	Liq-Würz Kulinavo FM 20 6Kg	755904

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.635KJ
Zucker	0,3g
Brennwert Kcal	395Kcal
Eiweiß	15,2g
Fett	36,3g
Natrium	1,3g
Gesättigte Fettsäuren	2,6g
Salz	3,4g
Kohlenhydrate	1,3g

Därme:

Schweinedärme 26/28

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.