

Rezeptur Nr.: **610**
 Produktbez.: **Fleischwurst**

30

Abteilung 4 Arbeitsstelle: **Schinkenabteilung**

Art.Nr.:	Artikel	Technologie	Anteil	Anteil	Anteil
42106	S.S-Abschnitte 2 10-15% Fett	ohne BE; 3mm gewolft	18,00 KG	7,20 KG	4,50 KG
42108	S.S-Vliesfleisch aufgekuttert	entsp. Vorbereitet	11,00 KG	4,40 KG	2,80 KG
3390	S.S 9 Schinken +Schulterspeck fr.	3 mm gewolft	22,00 KG	8,80 KG	5,50 KG
3400	S.S 6 Backen frisch	3 mm gewolft	12,00 KG	4,80 KG	3,00 KG
42109	S.S-Abschnitte 3 25% Fett gebaadert	gebaadert	23,00 KG	9,20 KG	5,80 KG
41238	Eis		14,00 KG	5,60 KG	3,50 KG
Gesamtmenge Kutter			100,00 KG	41,10 KG	25,79 KG
				40,00 KG	25,00 KG

Gewürze:

	Artikel		Anteil	Anteil
35723	NPS Nitrit 0,8 0,9 %		17,0 gr	0,680 KG
37086	KHM Raphos Raps		3,0 gr	0,120 KG
37132	Ascorbat ISO	getrennt halten	0,5 gr	0,020 KG
37376	Fleischwurst Südwest		6,0 gr	0,240 KG
50141	Pfeffer weiß fein gemahl. Eim10 kg		1,0 gr	0,040 KG
Gesamt für			27,5 gr	1,100 KG
			<u>1,00 KG</u>	<u>40,00 KG</u>
				1,10 KG
				0,69 KG

Herstellungstechnologie

- | | Schüsselgang | Messergang | Rundenzahl | Bemerkungen |
|-----------------------------------|--------------|--------------|------------|---------------|
| 1. Magerfleisch ankuttern | | S2 G2 | 7-9 | |
| 2. Eis zugeben | | S1 G1 | | 3 rd +Gewürze |
| 3. Magerfleisch auskuttern | | S2 G4 4000 U | | 35 rd |
| 4. Eis + Speck zugeben | | S1 G1 | | 3 rd |
| 5. Brät auskuttern | | S2 G4 4000 U | | 35 rd |
| 6. Deckel sauber | | | | |
| 7. Brät langsam entlüften | | S1 G1 | | 5 rd |
| 8. in Naturin Kranz Kal 43 füllen | | | | |

Version:	Geprüft QS	Erstellt	Geprüft GL
----------	-------------------	-----------------	-------------------