



Rindswurst	Rezept-Nr.: 1000
Kennziffer: 2.221.05	Druck:
Material: 30 kg Rindfleisch III 10 kg Rindfleisch II 20 kg Eis 40 kg Rindfleischabschnitte (Rippe, Lappen fett)	Zutaten pro kg: 22 g Nitritpökelsalz 4 g Kutterhilfsmittel PC mit Um. 10749 Art. 1 g Geschmacksabrunder 10 g Rindswurst 10424 Art
Analysenwerte: BEFFE c. 10% BEFFE im FE chem. c. 80 %	Beurteilung laut Leitsätze: BEFFE nicht unter 7,5 % BEFFE im FE chem nicht unter 75 % hist. nicht unter 65 %
Produktionshinweise: Wolfeinsatz: einfacher Satz 3 mm Kuttermesser: voller Satz Umröten: da mit viel gefrorenem Material gearbeitet wird mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur hängen lassen in Anlage Röten bei 60 ° Cel. Trocknen, Räuchern und Brühen Kühlen: warm, dann kalt duschen	
Verarbeitungshinweise: <ul style="list-style-type: none">✓ frische Rindfleischabschnitte frieren✓ aus Rindfleisch II, III, Eis und allen Zusätzen Brät erzeugen✓ Brät aus dem Kutter nehmen✓ gefrorene Fettabschnitte ohne Brät auf 4 mm körnen✓ Brät bei langsamer Messerwelle untermischen✓ füllen und weiterbehandeln wie oben angegeben	

