



Haussalami

Kennziffer

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

20	KG	Schweinefleisch	III	gefr
20	KG	Rindfleisch	III	gefr
30	KG	Schweinefleisch	II	fris.
30	KG	Speck		gefr,

Zutaten pro kg:

		Artnr:	
30	g	NPS	
0,2	g	Bio Prim SG 38	4401153
12	g	HolsteinerMettwurst	9803195
0,5	g	Femento AC 20	9801972
4	g	Fermetic Booster	9801911
0,25	g	Garlic	3015955
1	g	Super Spice Smok II	5600717

Därme: Faser- oder Textil

Analysenwerte:

BEFFE	ca.
BEFFE im FE chem.	ca

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem	nicht unter
histr.	nicht unter

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser: 6

Reifen: 6 Std. bei Raumtemperatur
24 Std 24 - 26 ° Cel.

Trocknen 15 Minuten Röchern 10 Minuten
24 Std 20 - 24 ° Cel.

Trocknen 15 Minuten Röchern 10 Minuten

Nachreiferaum: 12 - 15 ° Cel. cir. 80 % Luftfeuchtigkeit, Luftumwälzung langsam

Abtrocknung cirka 30 % dann Verkehrsfähig

Verarbeitungshinweise:

- S III und R III 3 mm Wolfen und gefrieren
- Speck gefrieren
- S III und R III im Kutter mit Kulturen und Gewürzen fein Kuttern
- gefroner Speck auf gewünschte Feinheit ein körnen
- NPS zugeben und gewolfes Frischfleisch mit einmengen
- Füllen
- Abduschen lauwarm
- Reifen siehe Oben