



# Unser - Ding

# Rezept - Dienst

**Schinkenblockwurst:**

**Kennziffer:**

**Rezept-Nr.:**

**Druck:**

**Material**

15	kg	Schweinefleisch	III
5	kg	Rindfleisch	III
30	kg	Kutterbauch	
<u>50</u>	kg	Schweinefleisch	I
100	kg		

**Zutaten pro kg:**

30	g	NPS	
12	g	Holsteinermettwurst	9803195
0,3	g	Fermento AC	9801972
0,25	g	SG-38 100	4401153
0,25	g	Garlic 2 fach	3015955
4	g	Fermentic Booster	9801911
1	g	Super Spice Smok II	5600717

**Artnr:**

**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:**

- Schweinefleisch I eine Nacht abblaken auf Gitter anschließend mit 20 g NPS vorsalzen
- S und R III 3 mm Wolfen hart gefrieren
- Kutterbauch hart gefrieren
- S u. R III im Kutter mit Gewürz und Kulturen fein Kuttern
- Bäuche auf Körnung einschneiden
- S I mit Restsalz einmischen
- sofort füllen und Reifen