



# Unser - Ding

# Rezept - Dienst

## Zwiebelmettwurst

Kennziffer

Rezept-Nr.:

Druck:

### Material

80 KG Schweinefleisch II  
20 KG Schweinebauch

### Zutaten pro kg:

28 g NPS  
13 g Mettwurst Spezial..  
1 g Würzer mit Gluta.  
0,2 g SG - 38 -100 Kulturen

Artnr:

Därme: Cello oder Kunststoff Cal. 43/20

### 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: 24 Std bei Pökelraumtemperatur

Besonderheiten: zum Mengen etwas Mineralwasser mit Kohlensäure verwenden

### Verarbeitungshinweise:

- Schweinefleisch und Schweinebauch mit allen Zutaten mischen
- 3 mm Wolfen
- sorgfältig mischen und füllen
- Reifen wie Oben angegeben