



Mettwurst Grob		Rezept-Nr.:	
Kennziffer		Druck:	
<b>Material</b>		<b>Zutaten pro kg:</b>	<b>Artnr:</b>
60 KG Schweinefleisch II		28 g NPS	
40 KG Kutterbauch		8 g Polnische	10417
		1 g Geschmacksabrunder	10385
		0,2 g Fermento AC 20	9801972
		1 g SuperSpice Paprika	5600555
		0,2 g Kulturen SG - 38	4401153
		4 g Fermetic Booster	9801911
		1 g SuperSpice Smoke II	5600717
<b>Analysenwerte:</b>		<b>Beurteilung laut Leitsätze:</b>	
BEFFE	ca.	BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem.	ca	BEFFE im FE chem	nicht unter
		histr.	nicht unter
<b>Produktionshinweise:</b>			
Wolfeinsatz:	3 mm		
Kuttermesser:	6		
Reifen:	6 Std. bei Raumtemperatur		
	24 Std 24 - 26 ° Cel.		
	Trocknen 15 Minuten	Räuchern 10 Minuten	
	Trocknen 15 Minuten	Räuchern 10 Minuten	
Nachreiferaum: 12 - 15 ° Cel. cir. 80 % Luftfeuchtigkeit, Luftumwälzung langsam			
Abtrocknung cirka 20 % dann Verkehrsfähig			
<b>Verarbeitungshinweise:</b>			
➤ gesamtes Fleisch und Kutterbauch über Nacht frieren			
➤ 2 Std. antauen lassen			
➤ im Kutterauf gewünschte Körnung mit Kulturen und Gewürzen schneiden			
➤ die letzten Runden NPS zugeben			
➤ <b>oder:</b> gesamtes Material mit Gewürzen, NPS und Kulturen mischen 5 mm wolfen,			
➤ gut durchmengen <b>aber nicht auf Bindung</b>			
➤ Füllen			
➤ Abduschen lauwarm			
➤ Reifen siehe Oben			