



Pfefferbeißer		Rezept-Nr.:		
Kennziffer		Druck:		
Material		Zutaten pro kg:	Artnr:	
50 KG	Schweinefleisch II	28 g	NPS	
10 KG	Rindfleisch II	7 g	Pfefferbeißer	10265
40 KG	Kutterbauch	,2 g	SG - 38 - 100	4401153
.		1 g	grüner Pfeffer	
		1 g	Würzer mit Gluta.	10385
		4 g	Fermetic Booster	9801911
		0,25 g	Garlic	3015955
		0,5 g	Femento AC 20	9801972
		1 g	SuperSpice Smok II	5600717
Analysenwerte:		Beurteilung laut Leitsätze:		
BEFFE	ca.	BEFFE	nicht unter	
BEFFE im FE chem.	ca	BEFFE im FE chem	nicht unter	
		histr.	nicht unter	
Produktionshinweise:				
Wolfeinsatz:	3 mm			
Kuttermesser:	6			
Reifen:	6 Std. bei Raumtemperatur			
	12 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				
Verarbeitungshinweise:				
<ul style="list-style-type: none">➤ Fleisch gut kühlen➤ mit allen Zutaten vermengen➤ über 5 mm wolfen➤ im Kutter 2 Runden schneiden durchmengen➤ Füllen➤ Abduschen lauwarm➤ Reifen siehe Oben				