



| Pfefferbeißer   |  | Rezept-Nr.:                        |                    |         |
|---|--|------------------------------------|--------------------|---------|
| Kennziffer  |  | Druck:                             |                    |         |
| <b>Material</b>   |  | <b>Zutaten pro kg:</b>             | <b>Artnr:</b>      |         |
| 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 |
| <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  |                                    |                    |         |
|   | 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                                    |                                    |                    |         |
| <b>Verarbeitungshinweise:</b>   |  |                                    |                    |         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fleisch gut kühlen</li><li>➤ mit allen Zutaten vermengen</li><li>➤ über 5 mm wolfen</li><li>➤ im Kutter 2 Runden schneiden durchmengen</li><li>➤ Füllen</li><li>➤ Abduschen lauwarm</li><li>➤ Reifen siehe Oben</li></ul> |  |                                    |                    |         |