




|   |                           |   |                              |
|---|---------------------------|---|------------------------------|
| <b>Pustastangen</b>   |                           | <b>Rezept-Nr.:</b>  |                              |
| <b>Kennziffer</b>   |                           | <b>Druck:</b>   |                              |
| <b>Material</b>   |                           | <b>Zutaten pro kg:</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      |
| .   |                           | 4   | g Pfefferino 10272           |
|   |                           | 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>   |                           |   |                              |
| ➤ Fleisch gut kühlen  |                           |   |                              |
| ➤ mit allen Zutaten vermengen   |                           |   |                              |
| ➤ über 5 mm wolfen  |                           |   |                              |
| ➤ im Kutter 2 Runden schneiden durchmengen                                      |                           |   |                              |
| ➤ Füllen  |                           |   |                              |
| ➤ Abduschen lauwarm   |                           |   |                              |
| ➤ Reifen siehe Oben   |                           |   |                              |
|   |                           | <br>Unser Ding |                              |