




| | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Roh Polnische | | Rezept-Nr.: | | | |
| Kennziffer | | Druck: | | | |
| Material | | Zutaten pro kg: | | Artnr: | |
| 50 | KG | Schweinefleisch | II | 28 g NPS | |
| 10 | KG | Rindfleisch | II | 8 g Rohpolnische | 10417 |
| 40 | KG | Kutterbauch | | ,2 g SG - 38 - 100 | 4401153 |
| . | | | | 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 |
| | | | | 1 g SuperSpice Paprika | 5600555 |
| 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: | | | | | |
| ➤ Fleisch gut kühlen | | | | | |
| ➤ mit allen Zutaten vermengen | | | | | |
| ➤ über 5 mm wolfen | | | | | |
| ➤ im Kutter 2 Runden schneiden durchmengen | | | | | |
| ➤ Füllen | | | | | |
| ➤ Abduschen lauwarm | | | | | |
| ➤ Reifen siehe Oben | | | | | |
| | | | |  Unser Ding | |