



<b>Roh - Schinken</b>		<b>Rezept-Nr.:</b>	
<b>Kennziffer</b>		<b>Druck:</b>	
<b>Material</b> Spaltschinken ohne Oberschale		<b>Zutaten pro kg:</b>	<b>Artnr:</b>
		36 g NPS	
		0,2 g Bio Prim SG 26	4400012
		10 g Rohschinken	10494
		0,25 g Garlic	3015955
<b>Analysenwerte:</b>		<b>Beurteilung laut Leitsätze:</b>	
BEFFE	ca.	BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem.	ca.	BEFFE im FE chem	nicht unter
		hist.	nicht unter
<b>Produktionshinweise:</b>			
Anlage:	Schinken für circa 6 Std. bei 24 bis 26 ° Cel. auf Temperatur bringen anschließend je nach Produkt Trocknen dann abwechselnde Rauch- und Trockenphasen bis zur gewünschten Rauchfarbe		
Nachreiferaum:	12 - 15 ° Cel. cir. Feuchtigkeit langsam absenken, auf gewünschte Abtrocknung nachreifen Luftumwälzung langsam		
Abtrocknung:	circa 30 % bis 35 % dann Verkehrsfähig		
<b>Verarbeitungshinweise:</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>1. Salzung:</b> 24 g NPS; 7 g Rohschinken + Kulturen und 0,25 g Garlic</li><li>➤ Fleischstücke einsalzen und 8 Tage Salzen</li><li>➤ <b>2. Salzung</b> 12 g NPS; 3 g Rohschinken</li><li>➤ Fleischstücke einsalzen und 8 Tage Salzen</li><li>➤ <b>Dann Fleischstücke umschichten weitere 8 Tage</b></li><li>➤ Temperatur 0 – 4 °C</li><li>➤ 3 Tage in 12 % ige Lake</li><li>➤ Hängend oder auf Gitter liegend für ca. 7 Tage durchbrennen</li><li>➤ Je nach Produkt in dieser Zeit pressen</li><li>➤ Dann Abduschen</li></ul>			
		 Unser Ding	