

# Rostbratwurst <sup>9)</sup>

mittelgrob

## Zutaten

35,000	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
14,000	kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
7,000	kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
14,000	kg	Eis
30,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
100,000	kg	
20,00	g/kg (2,000 kg)	Speisesalz
10,00	g/kg (1,000 kg)	<b>M7122</b> PERFECTIN® P Pur Kutteroptimator <sup>9)</sup>
8,00	g/kg (800 g)	<b>M6275</b> Rost-u.frische Bauernbratw. M ohne Glutamat
1,00	g/kg (100 g)	<b>M3101</b> AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler

## Herstellungsempfehlung

- 1.) Für die Einlage den mageren Schweinebauch SIV auf 5-mm wolfen.
- 2.) Das Magerfleisch und Fettmaterial (SIII, SVI, SIX) zusammen mit Perfektin P, Gewürze und Kochsalz einige Runden trocken küttern, 1/3 Eis zugeben und bis +10°C küttern. Das restliche Eis zufügen und bis zu einer Temperatur von +8°C zu Ende küttern. Die gewolfte Einlage im Rückwärtsgang einmischen.
- 3.) In Schweinedärme füllen und bei 74°C auf KT 70°C brühen, oder roh anbieten.
- 4.) Anschließend duschen oder im kalten Wasserbad abkühlen.

## Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 87%, Trinkwasser, Speck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Stabilisatoren: E450; Hefeextrakte, Würze, Zucker, Schweinedarm.

**Zusatzstoffe/Kennzeichen:** 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

**Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.**



Leitsatzkennziffer: 2.221.11 - Grobe Bratwurst, Schweinsbratwürstchen, Schweinswürstchen, Fränkische Bratwurst, Pfälzer Bratwurst, Hessische Bratwurst, Rostbratwurst, Treuchtlinger, Rheinische

### Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,50 %	10,40 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	81,79 %
Fremdwasser	-	5,63 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	4,44
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	1,85

### Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 5,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 98705,00 g

### Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1130 kJ / 270 kcal	13,45 %
Fett	23,5 g	33,63 %
davon gesättigte Fettsäuren	10,7 g	53,51 %
Kohlenhydrate	1,0 g	0,40 %
davon Zucker	0,5 g	0,51 %
Eiweiß	14,2 g	28,34 %
Salz	2,3 g	38,93 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT

