

Hirsch - Salami ²⁾ ³⁾

mit Schweinefleisch

Zutaten

50,000	kg	Hirschfleisch I
20,000	kg	Hirschfleisch I
25,000	kg	S VIII Rückenspeck
5,000	kg	S V Kutterbauch
100,000	kg	
28,00	g/kg (2,800 kg)	Nitrit-Pökelsalz ²⁾
10,00	g/kg (1,000 kg)	M0842 Wildwurst universal ³⁾
2,00	g/kg (200 g)	M3101 AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler
0,25	g/kg (25 g)	M8943 MildStart FB-CA4

Herstellungsempfehlung

1.) Das Hirschfleisch einfrieren (bis auf 20kg die frisch verarbeiten werden). Die Bäuche und Rückenspeck in Stücke schneiden und ebenfalls einfrieren. Am Tag vor der Herstellung das Fleisch auf der Bandsäge in Stücke schneiden und über Nacht im Kühlhaus lagern.

2.) Das gefrorene Fleisch mit den Gewürzen und den MildStart-Kulturen einige Runden im Kutter laufen lassen, den Rückenspeck (SVIII) und Bauch (SV) zugeben und bis zu einer Körnung von 4-5mm kutttern.

3.) Das gekühlte, gewolfte Hirschfleisch einarbeiten und für 15 Runden das NPS bei niedriger Messergeschwindigkeit (1000 U/min) einstreuen und bindig mischen. (Achtung! Nicht zu lange, sonst kommt es zum Eiweißaufschluss und Schmierbildung)

4.) Füllen und wie folgt reifen:

Reifeprogramm:

5 h 20°C 45 % Angleichphase

24h 22°C 92% Reifen

20h 22°C 90% Reifen

20h 20°C 88% Reifen

Trocknen, und für 20 Minuten kalt räuchern

18h 20°C 86% Reifen

18h 18°C 84% Reifen

Trocknen, und für 20 Minuten kalt räuchern

**h 15°C 78-80% nachreifen und bis zum gewünschten Gewichtsverlust trocknen. Bei Bedarf kann die Ware nochmal kalt nachgeräuchert werden.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

100g Hirsch-Salami wurden aus 89g Dammwildfleisch, 12g Schweinefleisch und Speck hergestellt.

Zutaten: Hirschfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Gewürze, Antioxidationsmittel: E301; Kräuter, Dextrose, Gewürzextrakte, Zucker, Reifekulturen, Rauch, nicht essbare Hülle.

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: 2.211.05 - Salami, Katenrauchwurst, Mettwurst, Salametti, Katenkeule, Pfefferkeule, Rinderwurst, Rindswurst, Rindersalami

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 12,50 %	18,04 %
BEFFE im FE	min.: 80,00 %	89,65 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 2,50	1,94
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	1,65

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 25,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 78018,75 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1595 kJ / 381 kcal	18,99 %
Fett	33,2 g	47,46 %
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g	66,11 %
Kohlenhydrate	1,1 g	0,40 %
davon Zucker	0,9 g	0,96 %
Eiweiß	20,4 g	40,89 %
Salz	3,8 g	63,49 %

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