

Chorizo Beißer ²⁾

nach Art Pfefferbeißer

Zutaten

70	kg	S IV magerer Schweinebauch
30	kg	S V kerniger Schweinebauch
100,000	kg	
26,00	g/kg (2,600 kg)	Nitrit-Pökelsalz ²⁾
0,60	g/kg (60 g)	M8923 SaferSTART®
15,00	g/kg (1,500 kg)	M0629 BESSAVIT® CT® Protect Chorizo pur

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch- und Fettmaterial in Stücke schneiden oder vorschroten und gut kühlen, eventuell etwas anfrieren.
- Die Starterkulturen mit dem Gewürz vermischen und unter das Fleisch mischen, danach das Salz untermischen.
- Auf 3-5 mm (je nach Wunsch) wolfen und nochmals gut durchstoßen.
- In Schafsaitleinge füllen und mindestens 24 Stunden (bis pH unter 5.6) bei ca. 24°C und 95-85% r.F. umröten lassen.
- Anschliessend bei 20-22°C und 85-75% r.F. bis zur gewünschten Farbe räuchern und auf die gewünschte Festigkeit nachtrocknen lassen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

100g Chorizo Beißer wurden aus 113g Schweinefleisch hergestellt
 Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel E301, Würze, Rote Beete, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Reifekulturen, Rauch, Naturdarm,



Leitsatzkennziffer: 2.211.17 - Polnische, Berliner Knacker, Bauernbratwurst, Bauernseufzer, Geräucherte Bratwurst, Debreziner, roh, Ahle Wurst, Rote Wurst, Dürre Runde, Thüringer Knackwurst,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 12,00 %	12,38 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	85,00 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 3,00	2,52
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	2,79

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 15,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 88536,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1844 kJ / 440 kcal	21,95 %
Fett	40,7 g	58,12 %
davon gesättigte Fettsäuren	12,2 g	60,80 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,35 %
davon Zucker	0,4 g	0,48 %
Eiweiß	18,9 g	37,82 %
Salz	3,2 g	52,72 %

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

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.

ERSTELLT MIT 

Original "Pfefferbeißer" 2) 3)

Frischin®ZM + SaferSTART®

Zutaten

60	kg	S II Schweinefleisch mager
40	kg	S IV magerer Schweinebauch
100,000	kg	
22,00	g/kg (2,200 kg)	Nitrit-Pökelsalz 2)
15,00	g/kg (1,500 kg)	ROWUNIT®PFEFFERBEISSER® 3)
8,00	g/kg (800 g)	M14550 FRISCHIN® ZM
0,60	g/kg (60 g)	M8923 SaferSTART®

Herstellungsempfehlung

1.) Das SII und SIV (Bauch) leicht angefroren auf die gewünschte Körnung wölfen. Dabei die Gewürze, SaferSTART® Kulturen und das Frischin®ZM zugeben. Am Schluss das NPS gleichmäßig einstreuen und auf Bindung mischen.

Tipp: Reifekulturen für eine bessere Verteilung im Verhältnis 1:3 im kalten Trinkwasser vorlösen. (z.B 60g Kulturen, 180g Trinkwasser)

2.) Im Anschluss daran in Saitlinge Kal. 22/24 füllen.

3.) Die Reifung erfolgt bei 22°C – 24°C und ca. 92-88% r.F.

4.) Pfefferbeißer® werden nach dem Programm "kleinkalibrige Rohwürstchen" gereift und anschließend bis zur gewünschten Farbe geräuchert.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

100g wurden hergestellt aus 109g Schweinefleisch

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Glucosesirup, Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: E300, E316; hydrolysiertes Pflanzeiweiß, Säuerungsmittel: E270, E330; Säureregulator: E326; Reifekulturen.



Leitsatzkennziffer: 2.211.17 - Polnische, Berliner Knacker, Bauernbratwurst, Bauernseufzer, Geräucherte Bratwurst, Debreziner, roh, Ahle Wurst, Rote Wurst, Dürre Runde, Thüringer Knackwurst,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 12,00 %	16,95 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	89,66 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 3,00	3,06
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	1,07

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 12,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 92012,80 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1142 kJ / 273 kcal	13,59 %
Fett	20,3 g	29,03 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,6 g	28,20 %
Kohlenhydrate	1,6 g	0,62 %
davon Zucker	0,6 g	0,67 %
Eiweiß	21,3 g	42,60 %
Salz	2,5 g	42,12 %

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

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.

ERSTELLT MIT 

Zwiebelmettwurst^{2) 3)}

Frischin ZM + SaferSTART + M0910

Zutaten

70,000	kg	S I Schweinefleisch schier
30,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
100,000	kg	
24,00	g/kg (2,400 kg)	Nitrit-Pökelsalz ²⁾
14,50	g/kg (1,450 kg)	M0910 Zwiebelmettwurst Kombi Präp.m.Würzung ³⁾
15,00	g/kg (1,500 kg)	M14550 FRISCHIN® ZM
0,60	g/kg (60 g)	M8923 SaferSTART®

Herstellungsempfehlung

- 1.) Das SI und SIV (Bauch) leicht angefroren auf 3-5mm wolfen. Oder gefroren auf die gewünschte Körnung kuttern.
- 2.) Im Mischgang dem gewolften Fleischmaterial die Gewürze, SaferSTART Kulturen, Frischin ZM, und am Schluss das NPS (letzten 7-8 Runden) zugeben.
- 3.) Im Anschluss daran füllen. Die Ware ist nach 24h verkaufsfähig. Tipp: Reifekulturen für eine bessere Verteilung im Verhältnis 1:3 im kalten Trinkwasser vorlösen. (z.B 60g Kulturen, 180g Trinkwasser)
Durch den Einsatz der SaferStart Schutzkultur ist eine Kühlhausreifung möglich. Die eingesetzten SaferSTART Starterkulturen entwickeln schon nach kurzer Zeit eine Konkurrenzflora gegen unerwünschte Mikroorganismen. Für weitere Informationen sprechen Sie gerne Ihren Mogunita Berater an.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 98%, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Säureregulator: E326; Säuerungsmittel: E270; Gewürze, Dextrose, Emulgatoren: E471; Verdickungsmittel: E415; Antioxidationsmittel: E300, E301; Würze, Hefeextrakte, Säuerungsmittel: E330; Reifekulturen, 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: 2.212.3 - Grobe Mettwurst, Zwiebelmettwurst, Zwiebelwurst, Frische Mettwurst, Vesperwurst, Pfeffersäckchen grob, Frühstückswurst

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,50 %	16,25 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	92,57 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	3,73
Fett zu Eiweiß	max.: 5,00	0,54

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	698 kJ / 167 kcal	8,31 %
Fett	9,4 g	13,44 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g	19,22 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,46 %
davon Zucker	0,4 g	0,49 %
Eiweiß	19,3 g	38,60 %
Salz	2,5 g	41,81 %

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