

Lyoner 2) 3)**Zutaten**

40,000	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
10,000	kg	R III Rindfleisch, mager, leicht entseht
20,000	kg	S VIII Rückenspeck
10,000	kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
20,000	kg	Eis
100,000	kg	
20,00	g/kg (2,000 kg)	Nitrit-Pökelsalz 2)
10,00	g/kg (1,000 kg)	M7730 OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW
5,00	g/kg (500 g)	M7300 BINDUS® aromatic Khm deklarationsfrei 3)
6,00	g/kg (600 g)	M1080 SIAUWEL® M FRIOSAFE® Schinkenw./Bierschi
2,00	g/kg (200 g)	M3101 AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler

Herstellungsempfehlung

- 1.) Fleisch- und Fettmaterial getrennt auf 3-mm wolfen.
- 2.) Das gut gekühlte Magerfleisch (RIII und SIII) kurz trocken laufen lassen. Das BINDUS®- Kutterhilfsmittel bei einer Temperatur von über +1°C zugeben.
- 3.) Das NPS und die Gewürze einstreuen, ein Drittel des Eises zugeben und bei hoher Messergeschwindigkeit bis zu einer Temperatur von +3°C kuttern.
- 4.) Das gewolfte Fettmaterial zugeben, und bis zu einer Temperatur von +8°C kuttern.
- 5.) Restliches Eis zugeben und bis zu einer Kutterendtemperatur von 10°C laufen lassen.
- 6.) Das Brät prall in die vorbereiteten Därme füllen.
- 7.) Im Anschluss die Würste bei 78°C auf eine Kerntemperatur von 72°C brühen.
- 8.) Duschen oder im Wasserbad abkühlen lassen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 64%, Trinkwasser, Rindfleisch 10%, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Maltodextrin, Dextrose, Würze, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E300, E316; Aroma, Zucker, 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: 2.222.1 - Lyoner, Schinkenwurst, Norddeutsche Mortadella, Pariser Fleischwurst, Rheinische Fleischwurst, Frankfurter Fleischwurst, Kalbfleischwurst, Kalbfleischkäse, Breslauer,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,00 %	8,36 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	80,00 %
Fremdwasser	-	15,82 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,50	5,51
Fett zu Eiweiß	max.: 3,20	2,52

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1199 kJ / 286 kcal	14,27 %
Fett	26,3 g	37,61 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,8 g	48,96 %
Kohlenhydrate	1,3 g	0,52 %
davon Zucker	0,5 g	0,61 %
Eiweiß	11,8 g	23,69 %
Salz	2,4 g	40,67 %

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



ERSTELLT MIT