

Wild - Bratwurst, mit Schweinefleisch ³⁾

nach Art einer mittelgroben Bratwurst

Zutaten

20,000	kg	Wildschweinabschnitte
5,000	kg	Eiswasser
40,000	kg	S V Kutterbauch
25,000	kg	WS II - Wildschwein
10,000	kg	Hirschfleisch I
100,000	kg	
18,00	g/kg (1,800 kg)	Kochsalz
10,00	g/kg (1,000 kg)	M0842 Wildwurst universal ³⁾
1,00	g/kg (100 g)	M3101 AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler
3,00	g/kg (75 g)	M7101 MOGUNTIA Kutterhilfsmittel flüssig

Herstellungsempfehlung

- 1.) Das Fleisch für die Einlage (S V und WS II) angefroren durch die 5mm-Scheibe wolfen.
- 2.) Die Wildschweinabschnitte durch die 3mm- Scheibe wolfen und mit dem Eiswasser, sowie M7101 KHM ankuttern.
- 3.) Danach die gewolfte Einlage mit den Gewürzen zugeben und im Mischgang bindig mengen.
- 4.) Im Anschluss die fertige Masse in Schafsaitleinungen füllen und roh oder gebrüht zum Verkauf anbieten.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Wildschweinfleisch 77%, Hirschfleisch 10%, Speck
Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301;
Stabilisator: E450; Kräuter, Dextrose, Gewürzextrakte, Zucker,
Glucosesirup, Schafsaitleinung.



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 %	8,86 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	83,14 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	3,76
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	2,55

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1261 kJ / 301 kcal	15,02 %
Fett	27,1 g	38,75 %
davon gesättigte Fettsäuren	11,4 g	56,91 %
Kohlenhydrate	1,0 g	0,39 %
davon Zucker	0,9 g	0,96 %
Eiweiß	14,2 g	28,32 %
Salz	1,9 g	32,02 %

*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 