

Salám chorizo

Přehled surovin

MATERIÁL, max. tolerance 0,5 kg

Rohwurst Chorizo

fermentované výrobky

Skupina

7

KuBa	Vepřové maso 50/50	gefroren	25,00 kg	-18 °C
smag	libové vepřové	řezání 23 mm	75,00 kg	+5 °C
mezisoučet			100,00 kg	

DALŠÍ SUROVINY A PŘÍDATNÉ LÁTKY, max. tolerance 0,01 kg	POSTUP	HMOTNOST	TEPLOTA
2005017	nitridová sůl	2,80 kg	
2022904	Chorizo RNA	2,00 kg	
1051369.	start. kultury Almi 2	0,02 kg	
1006623	chilli granulát červený	0,15 kg	
celková hmotnost		104,97 kg	

Výrobní postup

TEPLOTA	OTÁČKY KUTRU	OTÁČKY MÍSY	VAKUUM	MATERIÁL
	hrubost 4 mm smíchat	stupeň 1		Vepřové maso 50/50 libové vepřové, nitridová sůl, start. kultury Almi 2, Chorizo RNA, chilli granulát červený,

Tepelné opracování

POSTUP	TEPLOTA KOMORY	TEPLOTA JÁDRA	OTÁČKY MOTORU	ČAS v min.	REL. VLHKOST VZDUCHU
plnit vepřové střevo +36 nebo vlákna / vláknina kalibr 60					
červenání do hodnoty pH 5,0	+19 - +20 °C				90 - 91 %
červenání	+18 - +19 °C			120 Min.	86 - 88 %
sušení	+18 - +19 °C			60 Min.	86 - 87 %
červenání	+16 - +18 °C			120 Min.	84 - 86 %
sušení	+16 - +18 °C			60 Min.	84 - 86 %
červenání	+15 - +17 °C			420 Min.	82 - 84 %
sušení	+15 - +17 °C			60 Min.	82 - 84 %
červenání	+14 - +16 °C			840 Min.	81 - 83 %
zrání	+11 - +13 °C				74 - 76 %
nechat zrát až do požadovaného vyschnutí					

21/25

Rozbor hotového výrobku

ANALÝZA podle "Almi Fleischkatalog"

voda	10,71 %
tuk	10,71 %
FE	4,76 %
BEFFE	0,00 %
BE	0,00 %
BEFFE v FE	0,00 %
BE v FE	0,00 %
"cizí voda"	0,00 %
tuk : FE	2,25
voda : FE	2,25

BE = pojivová bílkovina (kolagen)

FE = živočišná bílkovina

BEFFE = živočišná bílkovina bez pojivové bílkoviny (kolagenu)

Receptura bez záruky

Registrační číslo: 123456789012

1323 - DE - 8