



STANDARDRECEPT FOR:

Kødpølse



Ingredienser

	Kg	%
Flæskeskød II	2.137	24.2
Oksekød II	1.687	19.1
Spæk	1.125	12.7
Snitter	0.842	9.5
Is / vand	2.250	25.5
Hvedemel	0.168	1.9
Kartoffelmel	0.168	1.9
Tørmælk	0.168	1.9
Nitritsalt	0.087	0.3
Tørrede løg	0.045	0.5
Fosfat	0.039	0.4
Hvid peber	0.017	0.2
Koriander	0.008	0.1
Ingefær	0.004	0.1
Muskatblomme	0.004	0.1
Vacumsalt	0.067	0.4
Dextrose	0.020	0.2
Ascorbinsyre	0.004	0.1
Total	8.840	100.1

Behandling

Råvarer:

Oksekød	20% fedt
Flæskeskød	20% fedt
Fedtafpuds	75% fedt

Saltning: Ikke ansaltet.

Specifikation

Kørsel: 100 L. lynhakker med 6 knive.

Kødet fyldes i skålen, fosfat, nitritsalt, Vacumsalt, dextrose og tørrede løg tilsættes.

Halvdelen af is/vand tilsættes gradvis, når det er kørt ind i kødet, tilsættes fedtafpuds som køres helt ud, så tilsættes kaseinat og vand, når det er kørt ind i kødet tilsættes hvedemel og tørmælk og det resterende vand når det er optaget i farsen, tilsættes krydderier, kartoffelmel og ascorbinsyre.

Farsen køres til den er emulgeret.

Spæk tilsættes og der køres 10-15 omgange og LH stoppes, låget renskrabes.

Farsen køres til ønsket formalingsgrad.

Sluttemperatur i farsen ca. 12 grader C.

Farsen æltes under vacuum Ca. 40 omgange.



PROCESFORLØB FOR:

Kødpølse



Stopning

Tarme: Faser Top m/tryk
Kaliber 63 mm.
Dosering: 1000g. + - 5g.
Ophængning: 10 stk. pr. stok

Tørring

Tid:
Temperatur:
R. F. %:

Røgning – Program 1

Tid:
Temperatur:
R. F. %:

Røgning – Program 2

Tid:
Temperatur:
R. F. %:

Varmebehandling

Tid: 65 minutter
Temperatur: 80 grader C.
Kernetemperatur: 75 grader C.

Afkøling

Tid: 30 minutter
Kerne: 55 grader C.

Opbevaring

Tid: 1 døgn
Temperatur: 4-5 grader C.
R. F. %: 75-85

Pakning

Sortering:
Mængde:
Emballage/etikette: