



Nazwa produktu  
Nr receptury

**KIEŁBASA KRAKOWSKA**  
OK-Apis-01

## Opis produktu

Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, w osłonce białkowej lub fibrusowej 60 do 75 mm, wędzona, parzona, przeznaczona na rynek krajowy.

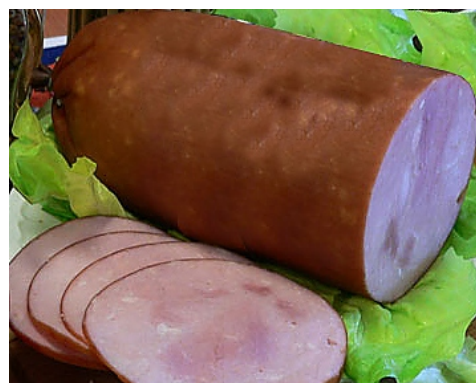
<b>SUROWIEC</b>	masa (kg)	rozdrob.
Wieprzowina kl.I	60	szarpak
Wieprzowina kl.II	30	5
Wieprzowina kl.III	10	3
<b>Razem</b>	<b>100</b>	

<b>DODATKI</b>	masa (kg)
Solanka na Pekło Mistrzu	45,00
Ewentualnie Białko Prokon2000	0,50
Przyprawa do kiełbasy Krakowskiej	0,75
<b>Razem</b>	<b>46,25</b>

<b>SOLANKA 100 kg</b>	masa (kg)
PEKŁO MISTRZ	10,0
Pekłosól	5,00
Woda/Lód	85,00
<b>Razem</b>	<b>100,00</b>

## **MAT. POMOCNICZE**

O słonki fibrusowe lub białkowe średnica 60mm



## Proces produkcyjny

I dzień. Wp. kl. I nastrzyknąć 45 kg solanki, rozdrobnić na szarpaku i masować pod próżnią 80% 2 godziny bez przerw, 6 obr./min, odłożyć do chłodni do leżakowania (min 6 godz.).  
II dzień. Rozdrobnić wp. kl. II na 5, wp. kl. III na 3, wymieszać na mieszalce z wyleżakowaną wp. kl. I, dodając przyprawy i 0,5 kg białka sojowego do wyrównania składu. Skierować do masowania na 30 min. lub na 4 godz. do ponownego leżakowania. Gotowy farsz nadziewamy ściśle lub bardzo ściśle w osłonki białkowe lub fibrusowe 60 mm, długość batonu 23-25 cm.

Suszenie: 40°C - 20 min, 60°C do osuszenia, wędzenie 65°C, parzenie w 73°C do osiągnięcia 68°C wewnątrz batonu. Celem zapobieżenia ubytkom przechowalniczym i nadmiernemu marszczeniu się wyrobu gotowego, możemy zastosować preparat F-plus.