



Nazwa produktu
Nr receptury

KIEŁBASA SZYMKOWA
OK-Apis-03

Opis produktu

Kiełbasa wieprzowa, wędzona, parzona, wysokowydajna, w osłonce fibrusowej lub białkowej fi 80 do 90 mm, przeznaczona na zaopatrzenie rynku krajowego.

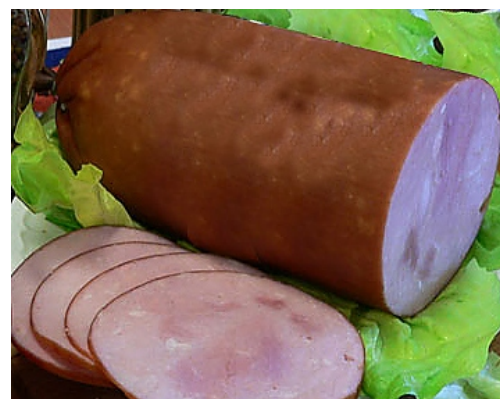
SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wieprzowina kl.I	70	szarpak
Wieprzowina kl.II	10	5
Wieprzowina kl.III	20	3
Razem	100	

DODATKI	masa (kg)
Solanka na Vitasolu K	60,00
Ewentualnie białko Prokon 2000	1,00
Przyprawa do kiełbasy Szykowej	0,75
Razem	61,90

SOLANKA 100 kg	masa (kg)
PEKLO MISTRZ	85,20
Pekłosól	10,00
Solanka	4,80
Razem	100,00

MAT. POMOCNICZE

O słonki białkowe lub fibrus fi 80mm ok. 50mb



Proces produkcyjny

I dzień. 70 kg wp. kl. I nastrzyknąć 60 kg solanki, rozdrobnić na szarpaku, masować 2 godz. 80% próżni, obroty ciągłe (ok. 6/min), następnie leżakowanie minimum 6 godz.

II dzień. Na mieszalce dodać do wyleżakowanej wp. rozdrobnioną wp. II i III oraz przyprawy i białko. Mieszać do wyrównania składu, następnie leżakować ponownie 4 godz.

lub masować 30 min., parametry jw. Gotowy farsz nadziewać ściśle i b. ściśle do osłonek (długość batonów ok.30 cm). Obróbka termiczna: suszenie 30 min. 40°C, następnie 60°C do osuszenia powierzchni, wędzenie 65°C do uzyskania barwy, parzenie 73°C do uzyskania 68°C na rdzeniu. Studzenie wodą. Ilość wyrobu gotowego: 150 kg