



Nazwa produktu  
Nr receptury

**PARÓWKI EKSPORTOWE**  
KD-Apis-01

## Opis produktu

Parówki homogenizowane, wędzone, parzone, wieprzowo-wołowe z udziałem surowca drobiowego, przeznaczone na eksport.

<b>SUROWIEC</b>	masa (kg)
Wołowina kl. II	15,00
Wołowina kl. III	5,00
Tłuszcz drobny	32,00
MDOM	17,00
Emulsja	29,00
Płuca	2,00
<b>Razem</b>	<b>100</b>

<b>DODATKI</b>	masa (kg)
Peklo Mistrz	3,70
Mąka ziemniaczana	4,00
Przyprawa Parówki Extra	0,50
Pekłosól	2,10
ew. Prokon 2000	2,00
Ziele angielskie (opcja)	0,02
Kolendra (opcja)	0,03
Lód+woda	37,00
<b>Razem</b>	<b>49,35</b>

**MAT. POMOCNICZE**  
osłonki wiskozowe kaliber 22 mm



## Proces produkcyjny

Wszystkie składniki mięsne po rozdrobnieniu na wilku sito 3, wykutrować, zaczynając od emulsji, wołowiny i dodatków (mąka ziemniaczana pod koniec kutrowania). Tłuszcz dodajemy, gdy kutrowana masa osiągnie 4-5°C. Kutrowanie kończymy na 12°C przy kutrach dobrej jakości, na 15°C przy gorszych kutrach. Nadziewanie ściśle, na granicy deformacji osłonki.

Obróbka termiczna: suszenie 20 min. 40°C, 60°C do osuszenia powierzchni, wędzenie 30 min. 65°C, parzenie w temp. 72°C do osiągnięcia 68°C na rdzeniu (ok. 13-17 min.). Studzenie wodą. Ilość wyrobu gotowego: 128-130 kg.