



Nazwa produktu
Nr receptury

SZYNKĄ WIEPRZOWĄ ŚNIADANIOWĄ
OK-Apis-05

Opis produktu

Produkt szynkopodobny-wysokowydajny. Wędlina parzona, czysto wieprzowa, grubo rozdrobniona. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbas świeżych, parzonych, z wyczuwalnym aromatem, konsystencja dość ścisła, związana.

| | | |
|--------------------|------------|----------|
| SUROWIEC | masa (kg) | rozdrob. |
| Wieprzowina kl.III | 10 | 5 |
| Wieprzowina kl.I | 90 | szarpak |
| Razem | 100 | |

| | |
|--------------------|-------------|
| DODATKI | masa (kg) |
| Białko Prokon 2000 | 1,60 |
| Razem | 1,60 |

| | |
|-----------------------|------------|
| SOLANKA 100 kg | masa (kg) |
| Peklo Mistrz A | 6,0 |
| Peklosól | 5,50 |
| Woda/Lód | 88,50 |
| Razem | 100 |

MAT. POMOCNICZE
vektor fi .80-90 ew. gęsiór, klipsy



Proces produkcyjny

Surowiec nastrzykujemy solanką, rozdrabniamy i dodajemy solankę do 60% w stosunku do surowca i masujemy w cyklu 20 min. praca - 10 min. przerwa przez ok. 4 -5 h, (próżnia 80% ,obroty 6/min.). Leżakowanie do 24 h; przed napełnieniem przemasować farsz przez ok. 15 min. w próżni. Napełniać osłonki termokurczliwe dość ściśle, klipsować. Parzyć w temperaturze 72-74°C do temperatury 68°C wewnątrz batonu. Studzić wodą ok. 5 min., następnie powietrzem do temp. 10°C wewnątrz batonu .