



Nazwa produktu
Nr receptury

LUNCHEON MEAT
KB-Apis-04

Opis produktu

Wyrób wysokowydajny, średniorozdrobniony, parzony. Konsystencja twarda, o dobrych cechach krajalności, powierzchnia przekroju o barwie jasnoróżowej.

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wieprzowina II b (tłusta)	55	5
Wieprzowina III	10	kuter
Wołowina II	15	5
Emulsja ze skór wp. (1:1)	20	kuter
Razem	100	

DODATKI	masa (kg)
Mąka ziemniaczana	4
Solanka	60
Razem	64

SOLANKA 100 kg	masa (kg)
Pekło Mistrz A	10,0
Pekłosól	6,00
Woda/Lód	84,00
Razem	100

MAT. POMOCNICZE
vektor fi 90, klipsy



Proces produkcyjny

Emulsją z III wp. i częścią solanki kutrujemy do jednolitej masy. Farsz łączymy na mieszalce z pozostałymi składnikami i solanką, czas mieszania ok. 20 minut. Masowanie 1 godzinę, 8,5 obr/min.

Leżakowanie 4 do 12 godzin, następnie dodajemy mąkę na mieszalce.

Nadziewanie luźno w osłonki, następnie układanie w wieży.

Obróbka termiczna: parzenie w temp. 72°C do 68°C w centrum bloku, studzić wodą do ok. 40 min., następnie powietrzem do temperatury poniżej +10°C wewnątrz bloku.
WYDAJNOŚĆ: 163 % W STOSUNKU DO SUROWCA NIEPEKLOWANEGO.