



Nazwa produktu  
Nr receptury

**SZYNKA MOZAIKOWA**  
KB-Apis-02

## Opis produktu

Wyrób szynkopodobny. Forma bloku. Smak charakterystyczny dla konserwy. Blok zwarty, na przekroju widoczna mozaika z kawałków mięsa różnej barwy, płatki papryki czerwonej słodkiej i ziarna pieprzu zielonego.

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wieprzowina II b	42	8
Wieprzowina II b	14	8
Wieprzowina II a	16	20
Wieprzowina III	10	10
Wołowina kl. IV	12	8
Tłuszcz dr.	6	8
Emulsja ze skór wp.	10	kuter
<b>Razem</b>	<b>108</b>	

DODATKI, PRZYPRAWY	masa (kg)	SOLANKA 100kg	masa (kg)
Mąka ziemniaczana	3,0	PEKLO MISTRZ	10
Papryka sł. w płatkach	0,18	ew. Prokon 2000	2,0
Pieprz zielony kons.	0,4	Peklosól	5,0
Solanka	60	Woda	53
<b>Razem</b>	<b>63,58</b>	Lód	30
		<b>Razem</b>	<b>62,30</b>

## MAT. POMOCNICZE

Ostonka barierowa, termokurczliwa, 150/90 clear, formy

## Proces produkcyjny

1. Wp.III kutrujemy z 10 kg solanki.
2. Pozostałe składniki mięsne po rozdrobieniu masujemy z resztą solanki.
3. Masowanie: 3h w cyklu 20 min. praca, 5 min. przerwa, przy 4 obr./min.
4. Dodajemy wykutrowany farsz (p.l), paprykę, pieprz i mąkę. Masujemy 40 min. przy 4 obr./min.
5. Leżakowanie 6 h.
6. Po napełnieniu osłonki i zamknięciu batonu w prasę, parzymy 75-78 °C temp. otoczenia, do 68 °C w śr.term.