



Nazwa produktu
Nr receptury

SZYKOWA MIELONA / WYSOKOWYDAJNA
KB-Apis-05

Opis produktu

Produkt wysokowydajny, drobnorozdrobniony. Wędlina parzona, czysto wieprzowa. Smak i zapach charakterystyczny dla mielonki wieprzowej z wyraźnie wyczuwalnym aromatem, konsystencja ociśla, związanie dobre.

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wieprzowina II a	50 kg	10
Wieprzowina II b	25 kg	5
Wieprzowina III	25 kg	5
Razem	100	

DODATKI	masa (kg)
Białko Prokon 2000	2,0
Solanka	60
Razem	62

SOLANKA 100 kg	masa (kg)
PEKLO MISTRZ	10
Peklosól	5,5
Woda/Lód	84,5/10
Razem	100

MAT. POMOCNICZE
fi 60 clear; blok fi 90; klipsy



Proces produkcyjny

Surowiec rozdrabniamy i dodajemy solankę w ilości 60 % w stosunku do surowca; masowanie: całkowity czas 3 godziny w cyklu: 25 min. praca, 5 minut przerwa (próżnia 80%, obroty 5-6 na minut, leżakowanie ok. 12h); przed napełnianiem przemasować farsz ok. 15 minut w próżni. Napełniać osłonki fi 60 ściśle, do bloku luźno. Parzyć w temperaturze 72 - 74 °C, do temperatury 68 °C wewnątrz batonu. Studzić wodą przez ok. 5 min., następnie powietrzem do temp. 10 °C wewnątrz batonu. WYDAJNOŚĆ OK. 160 % W STOSUNKU DO SUROWCA NIEPEKLOWANEGO.