

Rezeptur für:

Betrieb: _____

Fleischanteil:	kg oder %
S Hüfte	
S Kotelett	
S Schnitzel	
S Schweinekopffleisch	
S Schweineleber	
S Schweinemaske	
S Schweineschnauze	
S Schweineschwarten	
S Schweinezungen, geputzt	
S 70/30 Abschnitte 70/30	
S 80/20 Abschnitte 80/20	
S I	
S I Einlage	
S II	
S II Einlage Brühwurst	
S II Sau	
S II Schulter	
S II/III mag. Fl-zuschnitte	
S III	
S III Abschnitte	
S III Eisbeinflleisch	
S III Kutterfl./ Feinbrätmaterial	
S III Schweinenacken ohne Kn.	
S IV	
S IV Kutterbauch	
S IX	
S IX Deckelfett	
S V	
S V kern. Bauchab. Fett max 60%	
S VI	
S VI Backe o.S.	
S VII	
S VII Speck gewürfelt gegart	
S VII Speck o. Schwarte/ Nacken	
S VIII	
S VIII Flomen	
S VIII kerniger fetter R-Speck o. Schw.	
S X	
S X mittelfette Wammen	
S XI	
S XI weiche Fettwammen	
S XII	
Rind:	kg oder %
R 70/30 Abschnitte 70/30	
R 80/20 Abschnitte 80/20	
R I	
R II	
R III	
R III Bullenfleisch	
R IV	
R IX Rindertalg	
R V	
Pute:	kg oder %
P I (5% Fett) Brustabschnitte	
P II (10% Fett)	
P III (15% Fett) VA Ober/Unterkeule	
P VIII Putenhaut mit Fett	

Sonstige Zutaten: Rauch/geräuchert
 Wursthülle verzehrbar: ja nein

_____	Liter oder %	Trinkwasser
_____	kg oder %	Schütteis
_____	g	Nitritpökelsalz 0,4%
_____	g	Nitritpökelsalz 0,8%
_____	g	Salz
_____	g	Pfeffer
_____	g	Gurken (!Süßstoff!)
_____	Liter oder %	Gemüsebrühe (!Allergene!)
_____	Liter oder %	Kesselbrühe

Marke	Gewürzname:
_____ g	_____
_____ g	_____
_____ g	_____
_____ g	_____
_____ g	_____
_____ g	_____
_____ g	_____
_____ g	_____
_____ g	_____
_____ g	_____
_____ %	ca. Herstellungs-/Brühverlust

Die Angabe der Gewürze bezieht sich auf (ankreuzen):
 Gesamtmasse pro kg Fleisch pro kg Fleisch UND Fett

Fleischherkunft: Deutschland andere: _____
 Verpackung: Temperatur: Haltbarkeit:
 lose -18 °C max 7°C ungekühlt _____ Tage Mon.
 Naturdarm -18 °C max 7°C ungekühlt _____ Tage Mon.
 Kunstdarm -18 °C max 7°C ungekühlt _____ Tage Mon.
 Vakuuiert -18 °C max 7°C ungekühlt _____ Tage Mon.
 Glas -18 °C max 7°C ungekühlt _____ Tage Mon.
 Dose (Konserve) -18 °C max 7°C ungekühlt _____ Tage Mon.

Anweisung/Herstellungshinweise:

Sonstiges:	kg oder %
LAMM	
Reh Keule	
Reh Rücken	

Stand: _____