

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	6084	Nettovægt	1 kg.
Varenavn	Thuringer Rostbratwurst		
Anvendelse	I henhold til kundens egen opskrift. Det er kundens ansvar, at foretage risikovurdering af produktet, samt anvendelighed, i forhold til gældende lovgivning i relation til den tilsigtede anvendelse.		
Opbevaring	Tørt og køligt. Bør ikke udsættes for sollys.		
Holdbarhed	Se varens etiket.		
GMO	Produktet er ikke fremstillet af eller indeholder genmodificeret organismer.		
Bestråling	Produktet og indgående bestanddele er ikke behandlet med ioniserende stråling.		
Emballage	Emballagen er godkendt til kontakt med fødevarer.		
Ingredienser	Dextrose (af majs), peber, paprika, Muskatnød, hydr. veg. protein (majs), SENNEP , bouillon (salt tilsat jod, maltodekstrin, gærekstrakt, bouillongranulater (ekstraherede vegetabiliske proteiner, salt, okseekstrakt, delvist hærdet palmeolie), naturlig aroma, solsikkeolie, dextrose, krydderier), peberekstrakt m. dextrose (dextrose, naturlig peberekstrakt, solsikkeolie), allehånde, antioxidant E300, Smagsforstærker E621, salt, estragon, gærekstrakt, koriander, hvidløg, løg, SELLERIFRØ . "Til fødevare"		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1280 kJ / 309,6 kcal
Fedt	6,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	3 g
Kulhydrater	45,7 g
- heraf sukkerarter	31,2 g
Kostfibre	7,6 g
Protein	11,5 g
Salt	2,40 g

Kryta A/S er certificeret i henhold til FSSC 22000

Produktet er produceret i henhold til gældende dansk og EU fødevarerlovgivning, HACCP principperne og god produktionshygiejne.

Produktionen håndterer følgende allergener: Soja, sennep, selleri, gluten, mælk og æggeprotein.

Allergen Statement er tilgængeligt ved efterspørgsel.

OPSKRIFT

1,50 kg oksekød
3,50 kg flæskekød
4,00 kg snitter
3,00 kg is og vand
0,12 kg Krydderiblanding
0,12 kg Nitritsalt
0,10 kg salt
0,04 kg Fænomal
12,38 kg



Oksekød og snitter hakkes gennem 3 mm skive hver for sig. Flæskekød hakkes gennem 5 mm skive. Oksekød køres ud til bindefars hvor til tilsættes salt, fænomal og isvand. Snitter kommes i og køres godt ud. Flæskekød og krydderier kommes i og køres ca 10 omgange. Farsen stoppes i svinetarme 28/32 mm og drejes i passende str.. Pølserne koges i 20 min ved 78°C og afkøles i koldt vand i ca 15 min. Hænges til afdrypning og pakkes.