

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	6118	Nettovægt	1 kg.
Varenavn	Blodpølsekrydderi		
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	Kanel cassia, merian, timian, kardemomme		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1724 kJ / 417,0 kcal
Fedt	4,7 g
- Mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrater	64,8 g
- Sukkerarter	9,8 g
Kostfibre	38,6 g
Protein	8,2 g
Salt	0,05 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

5 L blod
2,50 kg spæk eller flomme
2,50 kg fedtafpuds
2,00 kg byggryn
1,00 kg havregryn
2,00 kg farin
2,00 kg rosiner
3,00 kg æbler
0,25 kg rugmel
0,100 kg salt

0,16 kg Krydderiblanding

20,51 kg

Blod, gryn, rosiner og salt røres godt sammen og henstår natten over. Spæk/flomme skæres i terninger og skoldes let. Æblerne uden skræl og kernehus skæres ud i tern. Fedtafpuds hakkes gennem 3 mm skive, og smeltes i en gryde. Æblerne kommes i og får et opkog i fedtet. Alle ingredienserne kommes i massen der er opblødt. Det hele blandes sammen. Stoppes i tarme. Pølserne koges ved 80 grader C til en kernetemperatur på 76 C. Køles ned til under 10 C. på 3 timer.