

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	6147	Nettovægt	0,12 kg.
Varenavn	Slagtermesterens Grillmedister		
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	Stabilisator E450 (37,5%), peber, dextrose (af majs), merian, muskatblomme, smagsforstærker E621 (5%), bouillon (salt tilsat jod, maltodekstrin, gærekstrakt, bouillongranulater (ekstraherede vegetabiliske proteiner, salt, okseekstrakt, delvist hærdet palmeolie), naturlig aroma, solsikkeolie, dextrose, krydderier), kommen. "Til fødevarer"		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	872 kJ / 210,9 kcal
Fedt	3,4 g
- Mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrater	33,6 g
- Sukkerarter	21,8 g
Kostfibre	8 g
Protein	6,5 g
Salt	28,71 g

ALLERGENER

Der udføres omhyggelig rengøring mellem produktioner for, at mindske risikoen for krydskontaminering af allergener. Der kan være spor af følgende allergener, som er til stede i produktionsområdet:
Soja, sennep, selleri, gluten, mælk og æggeprotein.

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

OPSKRIFT

2 kg. oksekød, 7 kg. svinekød, 3 kg. is + vand,
0,1 kg. nitrit salt, 0,1 kg. kogesalt, 0,12 kg. krydderblanding
Oksekød og svinekød hakkes gennem 4 mm skiven hver for sig.
Oksekød køres ud til bindefars, tilsæt salt, isvand og krydderier til en god homogen masse er opnået.
Tilsæt flæskekedet, Det hele køres ca. 15 omgange eller til den ønskede grovhed er opnået.
Pølsene ryges og koges derefter til en kernetemperatur på 78 gr. og køles staks ned med koldt vand og kommes på køl.

Oprettet d. 03-02-2022

