

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	6004	Nettovægt	1 kg.
Varenavn	Bierwurst krydderi		
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	Løg, dextrose, peber, sennep , smagsforstærker E621 (9,4%), kommen, muskatnød, antioxidant E300, naturlig peberekstrakt, solsikkeolie. "Til fødevarer"		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1578 kJ / 382 kcal
Fedt	6 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrater	63,5 g
- heraf sukkerarter	30,3 g
Kostfibre	8 g
Protein	12,5 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

4,00 kg Oksekød
5,00 kg Flæskekød
5,00 kg Spæk
2,00 kg Fedtafpuds
4,00 kg Isvand
0,205 kg Nitritsalt
0,295 kg Salt
0,300 kg Krydderi blanding
0,060 kg Fænomal
20,86 kg



Okse- og flæskekød og fedtafpuds hakkes gennem 3 mm skive. Der fremstilles en god bindefars. Fedtafpuds køres godt ud i farsen. Derefter tilsættes flæskekød og krydderier. Der køres nogle få omgange. Spæk køres ud til passende terninger. Farsen stoppes i kunsttarm evt. 60-80-90 mm. Pølserne varmrøges ved 70-75 °C i ca 2 timer. Koges i ca 60-80-90 min ved 78-80°C. Pølserne afsvales i kuldslået vand i ca 15 min. Efter røges i kold røg i ca 1 døgn.