

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	6028-1	Nettovægt	1 kg.
Varenavn	Frankfurter Wurstchen		
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, bouillon (salt tilsat jod, maltodekstrin, gærekstrakt, bouillongranulater (ekstraherede vegetabiliske proteiner, salt, okseekstrakt, delvist hærdeet palmeolie), naturlig aroma, solsikkeolie, dextrose, krydderier), hydr. veg. protein (majs), antioxidant E300, estragon, hvidløg, koriander, spidskommen, peberoleoresin (peberkstrakt, solsikkeolie), løg, sellerifrø . "Til fødevarer"		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1366 kJ / 330,4 kcal
Fedt	6,3 g
- Mættede fedtsyrer	3,1 g
Kulhydrater	56,9 g
- Sukkerarter	43 g
Kostfibre	7,1 g
Protein	6,6 g
Salt	7,31 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 fødevarerlov, HACCP principperne og god produktionshygiejne.

OPSKRIFT

Anvendes med 10g/kg pølsemasse
4,00 kg Oksekød
3,60 kg is + vand
3,00 kg Flæskekød
3,00 kg Spæk
0,18 kg Salt
0,12 kg Nitritsalt
0,09 kg Krydderier
0,03 kg Stabilisator E450



14,02 kg

Oksekød, flæskekød og spæk køres gennem 3 mm skive, hver for sig. Oksekød køres ud til bindefars med halvdelen af stabilisator, isvand og salt. Flæskekød køres ud til bindefars med resten af stabilisator, salt og isvand.

De to farstyper blandes. Spæk og krydderier kommes i.

Det hele køres indtil farsen er blank. Farsen stoppes i lammetarme 22/24mm. Pølserne tørres og varmrøges ved 80°C i ca. 1 time. Koges i 15 min ved 78 °C. Afkøles i koldt vand