

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	6052
Varenavn	Mesters Grillpølse 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	Kartoffelmel, Tørmælk , Natriumkaseinat (Mælk) , Ærteprotein, Dextrose, Peber, Stabilisator E450 (2,97%), Muskatnød, Paprika, Kardemomme, Antioxidant E300 (qs). 'Til fødevarer'

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1453 kJ / 351,5 kcal
Fedt	1,8 g
- Mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrater	49,4 g
- Sukkerarter	15,9 g
Kostfibre	1,8 g
Protein	31,2 g
Salt	0,68 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, laktose og æggeprotein.

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

ANBEFALET OPSKRIFT

170 g kogesalt

80 g Nitritsalt

2500 g oksekød

2500 g flæskeskød

3000 g fedtafpuds

3000g is + vand

840 Krydderblanding

12090 g

Oksekød, flæskeskød og fedtafpuds hakkes hver for sig gennem 3 mm skiver. Der

Flæskeskødet blandes i bindefarsen og køres nogle omgange i LH. Tilsæt fedtafp

Pølserne stoppes i svinetarme 28/32 og afdrejes i passende størrelser og røges

Koges ca. 20 min ved 78°C og afkøles.