

# «Вареные колбасные изделия из мяса птицы»

## Рецептуры на сосиски ТУ 9213-011-45539966-2011

Наименование мясного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, материалов	«Губернские»
Филе птицы	40
Мясо птицы механической обвалки	18
Мясо птицы красное (с окорочков)	40
Жир куриный	2
000724 «Липро Гост»	2
0,5 % нитритная соль	1,5
Молоко сухое	1,0
360118 «Молочные сосиски»	0,9
250050 «Аромат свинины»	0,2
Лед чешуйчатый	25,0
Выход	130,9



Арт. 000724 «Липро Гост»-



эмульгатор на основе животного белка. Рекомендуемая гидратация 1:8. Норма закладки: 2% от массы фарша.

Арт. 130010 «Сикс Эмульгопот»- эмульгатор

на основе животного белка. Рекомендуемая гидратация 1:8. Норма закладки 2% от массы фарша.

Арт. 360118 «Молочные сосиски»-смесь специй для производства вареных колбасных изделий. Норма закладки смеси: 6-8 г/кг фарша.

Арт. 360072 «Венская» смесь специй для производства вареных колбасных изделий. Норма закладки смеси: 8-10 г/кг фарша

Арт. 250050 «Аромат свинины»- смесь с натуральным ароматом свинины. Норма закладки: 2-3 г/кг фарша. 🍴

Наименование мясного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, материалов	«Хот Дог»
Мясо птицы механической обвалки	80,0
Мясо птицы красное (с окорочков)	10
Кожа птицы	10,0
130010 «Сикс Эмульгопот»	2
0,5 % нитритная соль	1,5
Крахмал	2
360072 «Венская»	1,3
250050 «Аромат свинины»	0,3
Лед чешуйчатый	18
Выход	123,9

