

**INGREDIENSER**

10,000 kg Oksekød (16-18% fedt)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,150 kg Rowunit®til Spegepølse
Westfalenlob

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Ren GDL

10.53 kg**OKSESPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0094****Fremstilling**

Det frosne oksekød (-10°C) lynes sammen med Rowunit Westfalenlob og Ren GdL ned til ca. 2-4 mm. Saltet tilsættes iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Sort, Kal. 55/40 Okse Spegepølse (T49016).

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Oksekød 115 g, salt 3,8 g, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (peber, ingfær, koriander), antioxidanter (E 300, E 330), smagsforstærker (E 621), hydrolyseret vegetabilsk protein, konserveringsmiddel (E 250).