

## Arbeitsanweisung: Produktion der Mini-Salami aus Altschaffleisch

Tabelle 1: Rezeptur Mini-Salami aus Altschaffleisch, Verlust ca. 45 %

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Material für 1 kg               | g/kg |
| Magerfleisch                    | 800  |
| Fett                            | 200  |
| Gewürze und Zutaten je kg Masse | g/kg |
| Ingwersaft                      | 150  |
| Starterkulturen Top Xpress      | 0,5  |
| Nitritpökelsalz                 | 15   |
| Kochsalz                        | 9    |
| Ascorbinsäure                   | 1    |
| Gemahlener Pfeffer              | 3    |
| Knoblauchmasse                  | 3    |
| Rohrzucker                      | 5    |

### 1 Tag vor der Produktion

1. Nitritpökelsalz (einzeln), Gewürze, Ascorbinsäure, Starter, Knoblauchmasse abwiegen
2. 15 % Ingwersaft (bezogen auf das Gesamtgewicht Magerfleisch und Fett) in Magerfleisch injizieren und für 30 min marinieren, danach Flüssigkeit abkippen
3. Magerfleisch und Fett wolfsgerecht in Würfel schneiden (ca. 2x2 cm) und einfrieren

### Am Tag der Produktion

4. Magerfleisch und Fett vorzerkleinern im Wolf, Lochscheibe 5 mm (bis max. -5 °C)
5. Magerfleisch trockenküttern auf Körnung 1-2 mm (max. -2 °C)
6. Gewürze, Ascorbinsäure zugeben, küttern bis alles gut verteilt ist
7. Fett zugeben, einige Runden küttern bis gleichmäßige Zerkleinerung erreicht ist  
Nitritpökelsalz zugeben, bis zur gewünschten Bindung küttern (max. -1 °C)
8. Füllen (ca. 44 g pro Wurst) in Saitling Kaliber 16/18
9. Reifen und Kalträuchern

Tabelle 2: Rauchprogramm Mini-Salami aus Altschaffleisch

| Schritt      | Zeit [h] | Luftfeuchte [%] | Temperatur [°C] |
|--------------|----------|-----------------|-----------------|
| Trocknen     | 03:50    | 98,9            | 54,8            |
|              | 04:00    | 0,0             | 28,0            |
| Kalträuchern | 03:10    | 98,9            | 54,7            |
|              | 00:40    | 0,0             | 28,0            |
| Trocknen     | 02:50    | 99,4            | 54,7            |
|              | 00:20    | 0,0             | 28,0            |
| Kalträuchern | 02:10    | 99,4            | 54,7            |
|              | 00:40    | 0,0             | 28,0            |
| Trocknen     | 00:30    | 99,4            | 54,7            |
|              | 00:30    | 0,0             | 28,0            |

→ Die Reifung ist abgeschlossen, sobald der pH-Wert unter 5,4 liegt

### 10. Verpackung (Vakuum)

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Frankenförderung  
Forschungsgesellschaft mbH



Mehr Bio in Stadt und Land

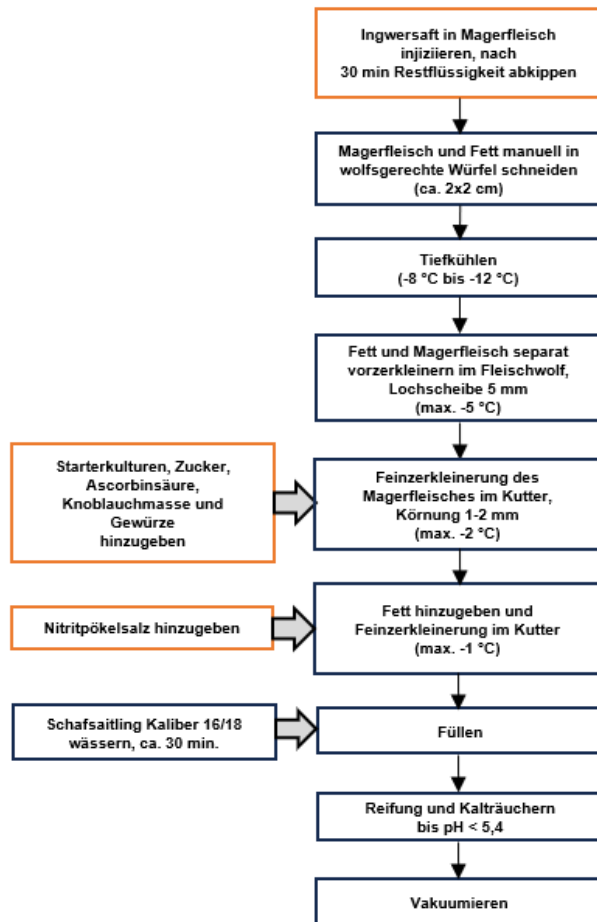


Abbildung 1: Herstellungsschema Mini-Salami aus Altschaffleisch

## Alternative pikante Rezeptur

Tabelle 3: pikante Rezeptur Mini-Salami aus Altschaffleisch, Verlust ca. 45 %

| Material für 1 kg               | g/kg |
|---------------------------------|------|
| Magerfleisch                    | 800  |
| Fett                            | 200  |
| Gewürze und Zutaten je kg Masse | g/kg |
| Ingwersaft                      | 150  |
| Starterkulturen Top Xpress      | 0,5  |
| Nitritpökelsalz                 | 15   |
| Kochsalz                        | 9    |
| Ascorbinsäure                   | 1    |
| Gemahlener Pfeffer              | 5    |
| Muskat Pulver                   | 0,5  |
| Koriander Pulver                | 1    |
| Chili Pulver                    | 2    |
| Paprika Pulver                  | 1    |
| Kumin Pulver                    | 0,5  |
| Oregano                         | 1    |
| Fenchel Pulver                  | 0,5  |
| Rohrzucker                      | 5    |

Gefördert durch