

# РЕЦЕПТУРА

по ГОСТу



## Сосиски «Молочные» ГОСТ 23670-2019



### Сырьё и материалы:

60,- кг	свинина п/ж или колбасная
35,- кг	говядина 1 сорт
3,- кг	яйца куриные или меланж
2,- кг	молоко сухое
<b>100,- кг</b>	<b>итого</b>
вода/лед	<b>30-35%</b>

### Специи «Рапс» и добавки на 1 кг массы:

6,5 г	Молочная 1 арт. 31824
6 г	Рафос Цитрат арт. 31823
1 г	Экстракт мускатного ореха арт. 33586
1 г	сахар
18 г	поваренная соль с нитритом натрия

### Оболочка:

Оболочка Ø 19-24

### Краткое описание технологического процесса:

1. Все мясное сырьё измельчить на волчке с диаметром отверстия решетки 3 мм
2. Свинину п/ж и говядину загрузить в куттер, сделать несколько оборотов чаши, внести **Рафос Цитрат**, добавить 1/3 часть льда, меланж и поваренную соль с нитритом натрия.
3. Куттеровать до температуры +4°C, добавить еще 1/3 льда.
4. Куттеровать до температуры +6°C, добавить оставшийся лёд, специи и молоко сухое. Продолжить куттерование под вакуумом.
5. Конечная температура куттерования 12-14°C.
6. Заполнить оболочки. И направить на термообработку.

### Примечание:

Добавление влаги зависит от применяемой оболочки.

ООО «А. СПАЙС»

115516 Россия, Москва, ул. Промышленная, дом 11 А, телефон / факс: (495) 730-35-40,  
e-mail: raps@auspice.ru