

# DAS NEUE FERMA QUICK ROHWURST- SYSTEM

Mit FERMA QUICK  
Rohwurst in 2 Tagen  
verkaufsfertig  
produzieren!



Das von VAN HEES entwickelte FERMA QUICK Rohwurstsystem wurde am 04. November 2010 zum Patent angemeldet.

Gerade für Produzenten, die Rohwurst im industriellen Maßstab herstellen, ermöglicht das VAN HEES FERMA QUICK Rohwurstsystem für die Herstellung von Stapelschnittsalami oder Stangenrohware signifikante Vorteile.

Das Verfahren beruht auf einer vorweg genommenen Abtrocknung durch den Einsatz von gefriergetrocknetem Fleisch und hochfunktionellen PRIMAL® FERMA QUICK Gütezusätzen und Gewürzen.

Konsequentes Analysieren und Priorisieren des für Rohwurst bestehenden Hürdenkonzepts, sowie Ausnutzung der Beeinflussbarkeit und optimale Ausrichtung jeder einzelnen Hürde begründen den Forschungserfolg.

## **PRIMAL® FERMA QUICK GW 35**

Art.-Nr. 107 214

*PRIMAL® Ferma Quick GW 35 ist ein Gewürzcompound mit Gütezusätzen zur Herstellung von Rohwurst im FERMA QUICK Rohwurstsystem.*

*Dosierung: 35 g/kg*

## **PRIMAL® FERMA QUICK FP 8**

Art.-Nr. 107 215

*PRIMAL® FERMA QUICK FP 8 ist ein Gütezusatz zur Herstellung von Rohwurst im FERMA QUICK Rohwurstsystem.*

*Dosierung: 8 g/kg*

# Das FERMA QUICK Rohwurstsystem



## Die Rohwurst weist folgende Eigenschaften auf:

• Fertigstellungszeit:	2 Tage
• Gewichtsverlust:	0% (bei Sterildarmware)
• Lagerbedingungen:	Geslicht unter Kühlung, bzw. ungekühlt als Stückware
• Chem. Analysenwerte:	Gemäß Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse
• Geringste Darmkosten:	PA/PE-Darm
• Sensorik:	Entspricht weitgehend einer gereiften Rohware und kann nach individuellen Vorgaben geschmacklich angepasst werden.

## Die Hürdenbausteine:

• $a_w$ -Wert:	Einsatz von Salz, PRIMAL® FERMA QUICK und gefriergetrocknetem Fleisch. Einsatz von spezieller Rezeptierung.
• pH-Wert:	Einsatz von PRIMAL® FERMA QUICK und PRIMAL® rapid
• rH-Wert:	Sterildarm; Starterkulturen
• Konservierungsstoff:	Natriumnitrit
• Competitive Exclusion:	Schutzkultur PRIMAL® Protec K, Lactobacillus plantarum
• Lagerung :	Lagertemperatur < 7°C, geslicht, ungekühlt für Stückware

## Die Rohwurst weist folgende Analysenwerte auf:

• pH-Wert:	Ø 4,8-5,0
• $a_w$ -Wert:	Ø 0,94
• Wasser:	Ø 42,2%
• Fett:	Ø 33,9%
• Fleischeiweiß:	Ø 17,5%
• BEFFE:	Ø 16,3%
• BEFFE rel.:	Ø 93,1%
• Wasser/FE:	Ø 2,4%

## Die Vorteile auf einen Blick:

- Verkürzte Reifezeit von 14 Tagen auf 48 Stunden
- Verkaufsfertige Rohwurst in 2 Produktionstagen
- Typische Rohwurst Sensorik
- Kein Gewichtsverlust bei Sterildarmware
- Als Stückware ungekühlt lagerfähig
- Sicherheit durch Hürdenkonzept
- Zuverlässigkeit durch VAN HEES FERMA QUICK Rohwurstsystem

## Deklarationsempfehlung gemäß LMKV:

Zutaten:

Schweine-und Rindfleisch (79 %), Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze (mit Senf), Verdickungsmittel E401 (mit Säureregulator E516, Stabilisator E450), Säureregulator E575, Milchprotein, Stabilisator E450, Glukosesirup, Rotweineextraktpulver, Saccharose, Dextrose, Rote Beete Saftkonzentrat, Antioxidationsmittel E300/E301, Farbstoff E120

Diese Deklarationsempfehlung wurde nach bestem Wissen erstellt. Wir können keine Haftung für die sich ergebenden Resultate sowie für die lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.