

Startdato:	Skema til fremstilling af spegepølser Supplerer folderen "Fremstilling af spegepølser. En guide til slagterbutikker". Version 1/januar 2015			
Receipt, produktnavn				
Råvarer til hakning. Faglig vurdering af udseende, lugt, temperatur m.v.:		Kg fars i alt:	Tilsat salt: $\frac{\text{kg salt} + \text{kg nitritsalt}}{\text{Kg færdig fars}} \times 100 \%$	Nitrit tilsat: <input type="checkbox"/> 100 ppm (maks tilladt i spegepølser) = 166 g rød nitritsalt/10 kg <input type="checkbox"/> 60 ppm = 100 g rød nitritsalt/10kg Anden mængde:
Fedtprocent i fars:		%	<i>Udgangspunktet for ovennævnte guide er min. 25% fedt, 3% salt og 100 ppm nitrit. Se guiden side 8 om betydning af variationer.</i>	
GDL tilsat:		Startkultur tilsat:		Ingen GDL / startkultur:
pH48 timer (3 pølser):	1:	2:	3:	Evt. pH72 timer:
Startvægt ved stopning (samme 3 pølser)	1:	2:	3:	Vægt i alt:
Slutvægt efter modning og røgning (samme 3 pølser)	1:	2:	3:	Vægt i alt:
Tørresvind % =	$\frac{(\text{Vægt af 3 pølser ved start} - \text{vægt af 3 ved slut}) \times 100}{\text{Vægt af 3 pølser ved start}}$			%
Temperatur, tid, luftfugtighed m. v. under modning/røg:				
Faglig vurdering af udseende, lugt, smag, konsistens:				
Afvielser /fejl: Handling /kassation?				
Pakning og mærkning	Dato	Eventuel pH ved pakning:	Mærket m. opbevaringstemp.: °C	Mærket med Bedst før:
Lagring - evt. før pakning og mærkning	Dato		Lagringsstemp. °C	
Øvrig mærkning, tilsætningsstoffer, ALLERGENER				