

# Fleischstandards von Rindfleisch

*Sie erhalten vom Meister den Auftrag, der neuen Praktikantin die Fleischstandards von Rindfleisch an praktischen Beispielen zu erläutern.*

- 1** Erläutern Sie, worin die Notwendigkeit einer Fleisch-Standardisierung besteht.

- Standardisierung des Verarbeitungsmaterials als Gewähr für eine gleichbleibende Qualität der Produkte
- leichtere Einhaltung von Rezepturen und deren Kontrolle

- 2** Welches sind die Kriterien für die Zuordnung des Fleisches in die einzelnen Qualitätsstufen (Standards)?

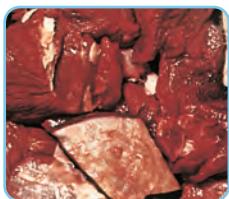
- Anteil an Bindegewebe (sichtbar und nicht sichtbar)
- Anteile an Fettgewebe (sichtbar und nicht sichtbar)

- 3** a) Ergänzen Sie zu den einzelnen Qualitätsstufen die jeweilige Leitsatzkennziffer.

- b) Ordnen Sie diesen mithilfe von Verbindungslien die korrekte Definition zu und tragen Sie den BEFFE-Wert in das darunterstehende Kästchen ein.



R I



R II



R III



R IV



R V

(LS 1.111)

(LS 1.112)

(LS 1.113)

(LS 1.114)

(LS 1.115)

Grob entsehntes Rindfleisch mit einem sichtbaren Fettanteil von max. 10 %

15,6 %

BEFFE

Fett- und sehnenhaltiges Material vom Rind, sichtbarer Fettanteil max. 15 %, stark bindegewebs- eiweißhaltig

13,5 %

BEFFE

Gut entsehntes und entfettetes Rindfleisch, ohne sichtbares Fett und ohne sichtbare Sehnen

19,5 %

BEFFE

Rindfleisch, sehnensarm, mit einem sichtbaren Fettanteil von über 30 %

11,2 %

BEFFE

Grob entsehntes und entfettetes Rindfleisch, sichtbarer Fettanteil max. 5 %

17 %

BEFFE

- 4** Wählen Sie für folgende Wurstsorten das entsprechende Rindfleisch- und Schweinefleischmaterial aus.

Fleischwurst:



R II

R III

S III

S IX

Bierwurst:



R III

R II

S II

S VII

Teewurst:



R II

S II

S V

S VIII