RezepturenCheck!

Stand 24.09.2026, 10:21

966 | Hausmacher Sülze

Deklaration für das Etikett

966 | Hausmacher Sülze - mit Zucker und Süßungsmittel
Glutenfrei, laktosefrei
Zutaten: 45% Schweinenacken gegart (Schweinefleisch, Kristall-Natursalz), Wasser, Weinessig, Zucker, Gurken, Speisegelatine, Branntweinessig, Salz, Aromen, Süßungsmittel (Saccharin).

Deklaration für lose Ware und für die Gastronomie (Klartext)

Schwein, mit Süßungsmittel(n), enthält keine allergenen Stoffe
Energie je 100 g: 179 kcal, 1.1 BE
Mittlere Energiedichte (1,5-2,5 kcal/g): 1.79

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g	
Energie	751 kJ | 179 kcal
Fett	7,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g
Kohlenhydrate	14 g
davon Zucker	13 g
Eiweiß	14 g
Salz	1,4 g

NährWerte: berechnet

BEFFE (g/ 100g) Ist: 0 Soll: 0 Diff.: 0 **BEFFE im FE** (in Prozent) Ist: 0 Soll: 0 Diff: 0

AusgangsRezeptur

966 | Hausmacher Sülze 1869

RezepturEigenschaften: Schwund: 0% | Wasser: 54,5% | freigegeben für Produktlisten |

#	ZutatName	Menge	Ant.%	Kat*	Q*	sD*	Etikett	lose Ware/ Gastr.	Allergene St
1	Hausmacher Sülze | Schweinen	4,5 kg	45,0	1	X	X	Schweinenacken gegart	-	-
2	Hausmacher Sülze | Aufguss	4,5 kg	45,0	1	-	-	-	Schwein	-
3	FP - Gurkenschnitzel (Paulsen)	1 kg	10,0	1	-	-	-	-	-

EigeneRezeptur(en)

Hausmacher Sülze | Aufguss 1870

RezepturEigenschaften: Schwund: 0% | Wasser: 67,3% | ist SubRezeptur |

#	ZutatName	Menge	Ant.%	Kat*	Q*	sD*	Etikett	lose Ware/ Gastr.	Allergene St
1	Kesselbrühe	10 kg	39,4	2	-	-	Wasser	Schwein	-
2	Aspikpulver	1 kg	3,9	1	-	-	Speisegelatine	Schwein	-
3	Weinessig	7,447 kg	29,3	1	-	-	Weinessig	-	-
4	brauner Zucker (Rohr)	6,93 kg	27,3	1	-	-	Zucker	-	-

Hausmacher Sülze | Schweinenacken gegart 1868

RezepturEigenschaften: Schwund: 30% | Wasser: 53,8% | ist SubRezeptur |

#	ZutatName	Menge	Ant.%	Kat*	Q*	sD*	Etikett	lose Ware/ Gastr.	Allergene St
1	S III | Schweinenacken ohne K	10 kg	98,0	1	X	-	GEHA-SK mit autom. De	Schwein	-
2	Kristall-Natursalz	0,2 kg	2,0	1	-	-	Kristall-Natursalz	-	-

* Q = QUID, sD = separate Deklaration (diese Zutaten werden wie BasisZutaten behandelt und daher nicht weiter aufgeschlüsselt),
Kat = Kategorie: 1 Allgemeine Zutat, 2 Trinkwasser, 3 Kräuter & Gewürze, 4 Zuckerstoffe, 5 sonstige Zutaten, 6 Aromen, 7 ZusatzStoffe, 8 PrimärVerpackung, 9 Oberflächenbehandlung, 10 VerarbeitungshilfsStoffe.

© 2010 - 2026 by guenter borchers | rezepturenmanagement

FremdProdukt(e)

FP - Gurkenschnitzel (Paulsen) 1570

#	ZutatName	Menge	Ant.%	Kat*	Q*	sD*	Etikett	lose Ware/ Gastr.	Allergene St
0	Gurken	100 kg	0,0	1	-	-	Gurken	-	-
0	Aromen	--	0,0	6	-	-	Aromen	-	-
0	Branntweinessig	--	0,0	1	-	-	Branntweinessig	-	-
0	E954 | Saccharin	--	0,0	7	-	-	Saccharin	mit Süßungsmittel(n)	-
0	Salz	--	0,0	1	-	-	Salz	-	-

Nährwerte** der verwendeten Zutaten

#	ZutatName	Anteil	kJ	kcal	F	gF	K	Z	B	E	S	oS	Et	W	NWQ
1	Hausmacher Sülze | Schw	45	1074	256	16,8	6,72	0	0	0	26,6	3,05	0	0	53,8	berechn
2	Hausmacher Sülze | Aufg	45	530	126	0	0	26,7	26,6	0	3,32	0	1,53	0	67,3	berechn
3	FP - Gurkenschnitzel (Pau	10	289	69	0,1	0	16,2	14,7	0	0,6	0,6	0	0	0	Herstell
99	**Gesamt nach Schwund**	**100**	**751**	**179**	**7,57**	**3,03**	**13,6**	**13,4**	**0**	**13,5**	**1,44**	**0,69**	**0**	**54,5**	

** F = Fett, gF = gesättigte Fettsäuren, K = Kohlenhydrate, Z = Zucker, B = Ballaststoffe, E = Eiweiß, S = Salz, oS = organische Säuren, Et = Ethanol, W = Wasser, BEs = Broteinheiten, NWQ = NährwertQuelle. # 99: Anteilige Summen unter Berücksichtigung des Schwunds!

* Q = QUID, sD = separate Deklaration (diese Zutaten werden wie BasisZutaten behandelt und daher nicht weiter aufgeschlüsselt),
Kat = Kategorie: 1 Allgemeine Zutat, 2 Trinkwasser, 3 Kräuter & Gewürze, 4 Zuckerstoffe, 5 sonstige Zutaten, 6 Aromen, 7 ZusatzStoffe, 8 PrimärVerpackung, 9 Oberflächenbehandlung, 10 VerarbeitungshilfsStoffe.

© 2010 - 2026 by guenter borchers | rezepturenmanagement