

# BITEC® STARTER B R750

## Pepperoni Produktion mit Schutzfunktion bei hohen Temperaturen

Herzhaft-würzige Salami für die beliebte Pepperoni-Pizza lässt sich ab sofort einfach, schnell und sicher herstellen. Die Reifekultur BITEC® STARTER B R750 verfügt über eine verlässliche Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* und ist speziell für die Rohwurstherstellung bei hohen Temperaturen geeignet. Zudem sorgt sie für eine ideale Textur und aromatischen Geschmack.

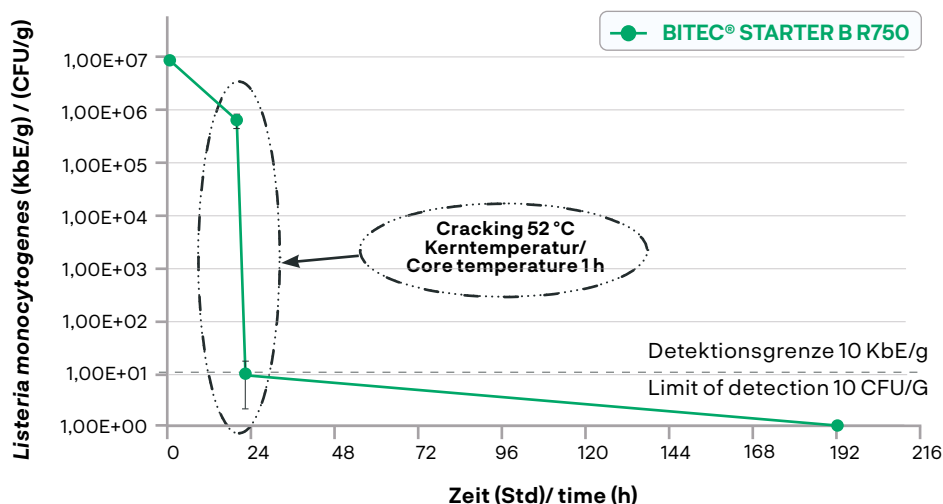
## Pepperoni production with protective function at high temperatures

Hearty, spicy salami for the popular pepperoni pizza can now be produced easily, quickly and safely. The BITEC® STARTER B R750 ripening culture has a reliable protective function against *Listeria monocytogenes* and is especially suitable for fermented sausage production at high temperatures. It also ensures an ideal texture and aromatic taste.

Produktbezeichnung / Product name	Produktbeschreibung	Product description	Dosierung / Dosage	Art.-Nr. / Inhalt Item No./ content
<b>BITEC® STARTER B R750</b> Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion  Food culture with protective properties	<ul style="list-style-type: none"> <li>• besonders schnelle pH-Wert Absenkung bei höheren Temperaturen über 32 °C, Optimum 40–43 °C)</li> <li>• charakteristisches Fermentationsaroma</li> <li>• ausgezeichnete Texturbildung</li> <li>• mit Schutzfunktion gegen Listerienwachstum</li> <li>• sehr Wettbewerbsstark</li> <li>• für Pizzapepperoni und andere fermentierte Würste die bei höheren Temperaturen hergestellt werden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• especially fast pH-drop at higher temperatures (above 32 °C/90 F, optimum 40–43 °C/104–109 F)</li> <li>• characteristic fermentation aroma</li> <li>• excellent texture formation</li> <li>• with protective function against listeria growth</li> <li>• very competitive</li> <li>• for pizza pepperoni and other fermented sausages that are produced at higher temperatures</li> </ul>	25 g für 100 kg Masse  25 g for 100 kg mass	301094 0,025 kg

### Challenge-Test Ergebnisse Pizzapepperoni nach Kontamination mit *Listeria monocytogenes*

### Challenge test results pizza pepperoni after Contamination with *Listeria monocytogenes*





## Pepperoni Rezeptur

### Material

40 kg Schweinefleisch SII, gefroren  
20 kg Rindfleisch RII, gefroren  
25 kg Rückenspeck, gefroren  
15 kg Schweinefleisch SII, 5 mm, frisch

### Zutaten pro kg

23,00 g Nitritpökelsalz  
19,80 g Pizzapepperoni Original C6638,  
Art.-Nr. 297641\*  
1,00 g Freshnox R, Art.-Nr. 248357  
0,25 g BITEC® STARTER B R750, Art.-Nr. 301094

### Wursthülle

Faserdarm Kal. 45 - fragen Sie uns nach ihrer individuellen Lösung

### Verarbeitung

1. Den Rückenspeck im Kutter zur gewünschten Granulierung zerkleinern (ca. 7–8 mm)
2. Das gefrorene Magerfleisch sowie Pizzapepperoni Original C6638, Freshnox R und BITEC® STARTER B R7503. Auf die gewünschte Körnung zerkleinern (ca. 4–5 mm)
4. Das gekühlte SII und Nitritpökelsalz zugeben und auf Verband kuttern.  
**Wichtig:** Die Masse sollte etwas kohäsiv sein, damit das Protein das Fett umschließt
5. Das Brät in die Wursthüllen füllen
6. Weiterverarbeitung in der Reife- und Trocknungskammer  
Reifung bei 43 °C und 95 % Luftfeuchtigkeit bis zu einem pH-Wert von 4,9  
Hitzebehandlung bei 54 °C und 85 % Luftfeuchtigkeit bis zu einer Kerntemperatur von 52 °C.  
Diese Kerntemperatur für 1 Stunde halten
7. Nachreifung in der Kammer bis zu einem Gewichtsverlust von 25 %

\* Produkt nicht an Lager, Mindestmengen beachten

## Pepperoni recipe

### Material

40 kg Pork SII, frozen  
20 kg Beef RII, frozen  
25 kg Back fat, frozen  
15 kg Pork SII, 5 mm, fresh

### Ingredients per kg\*\*

23.00 g Nitrite curing salt  
19.80 g Pizzapepperoni Original C6638,  
Item No. 297641 \*/\*\*  
1.00 g Freshnox R, Item.-No. 248357  
0.25 g BITEC® Starter B R750, Item No. 301094

### Casings

Fibrous casing cal. 45 - ask us for your individual solution

### Preparation

1. Cut pork fat to the desired granule size in the cutter (app. 7–8 mm)
2. Add frozen meat as well as Pizzapepperoni Original C6638, Freshnox R and BITEC® STARTER B R7503. Cut the mass to the desired granule size (app. 4–5 mm)
4. Add fresh meat and nitrite curing salt. Keep cutting for a couple of rounds until the mass shows a good bind.  
**Important:** The mass should be somewhat cohesive so that the protein encloses the fat
5. Stuff into casings
6. Further processing in the fermentation and drying chamber, ferment at 43 °C and 95 % humidity to a pH of 4.9  
Heat treatment at 54 °C and 85 % humidity to a core temperature of 52 °C.  
Hold the core temperature of 52 °C for 1 hour
7. Further drying in the chamber to a weight loss of 25 %

\* Product not in stock; please observe minimum order quantities

\*\* for American/Canadian market: use instead of nitrite curing salt & item No. 297641 the blend of BSA Wiberg: C6638-PEPPERONI-FERM. & COOKED-704605

