



Fleischwaren

Berechnen Sie mit **GRS SIGNUM** die überschüssigen Anteile an Fett und Bindegewebe sowie das Verhältnis von Wasser zu Eiweiß

| Spezies | Fett (%) | Bindegewebe |
|---|----------|-------------|
| Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Spezies, bei denen Säugetiere überwiegen | 25,00 | 25,00 |
| Schweine | 30,00 | 25,00 |
| Vögel, Kaninchen | 15,00 | 15,00 |

| FLID | Bezeichnung | Spezies |
|------|-------------|---------------------------|
| 1 | Schwein | Schweine |
| 2 | Rind | Säugetiere, Mischungen... |
| 3 | Huhn | Vögel, Kaninchen |
| 4 | Wildschwein | Schweine |
| 5 | Truthahn | Vögel, Kaninchen |
| 6 | Kaninchen | Vögel, Kaninchen |
| 7 | Kalb | Säugetiere, Mischungen... |
| 8 | Lamm | Säugetiere, Mischungen... |

| Bindegewebe | | | |
|------------------------------|------------------------------------|---------|-----------------------------|
| überschüssiges Bindegewebe = | % Bindegewebe (Ist) | - | % Bindegewebe (Maximalwert) |
| überschüssiges Bindegewebe = | % BEIst * Faktor für Bindegewebe - | % BEFFE | * Faktor für BE |
| überschüssiges Bindegewebe = | 11,1 % * 37 / 8 | - | 38,7 % * 0,33 * 37 / 8 |
| überschüssiges Bindegewebe = | 0,0 % | | |

| | | |
|-----------------------|----------------|--|
| überschüssiges Fett = | % Fett (Ist) - | % Fett (Maximalwert) |
| überschüssiges Fett = | % Fett (Ist) - | (100% - Fett (Ist) - überschüssiges Bindegewebe) * Faktor für Fett |
| überschüssiges Fett = | 49,8 % - | (100% - 49,8 % - 0,0 %) |
| überschüssiges Fett = | 28,3 % | |

| | | |
|---|---------------------|----------------|
| Summe der Komponenten | | 100,0 kg |
| - überschüssiges Bindegewebe | 0,0 % von 100,0 kg | 0,0 kg |
| - überschüssiges Fettgewebe | 28,3 % von 100,0 kg | -28,3 kg |
| = für QUID zu berücksichtigender Fleischanteil | | 71,7 kg |

Egal wie verschachtelt Ihre Rezepturen auch sind. Mit **GRS SIGNUM** wird die Berechnung von Fleischwerten und die damit einhergehende Deklaration ein Kinderspiel.

Die Flexibilität kennt keine Grenzen: Legen Sie alle Grenzwerte für die einzelnen Spezies fest und hinterlegen Sie beim einzelnen Rohstoff die Analysedaten sowie die Art des Fleisches. Zudem werden auch die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse berücksichtigt bzw. können hinterlegt werden.

Pro Fleischart erhalten Sie per Knopfdruck eine genaue Analyse der für die Deklaration wichtigen Werte:

| | frisch | fertig |
|---------------|--------|--------|
| Wasser | 58,74% | 54,16% |
| Fett | 23,86% | 26,51% |
| Fett i.T. | 57,83% | |
| Eiweiß | 15,12% | 16,80% |
| BEFFE | 11,61% | 12,90% |
| BE | 3,51% | 3,90% |
| BEFFE i. FE | 76,78% | -3,22% |
| Wasser/Eiweiß | 3,89 | 3,22 |
| Fremdwasser | 0,00% | |

| | g/100 g | kcal | kJ |
|---------------|---------|------|-----|
| Eiweiß | 17 | 69 | 289 |
| Fett | 27 | 110 | 459 |
| Kohlenhydrate | | 179 | 748 |

| Zusammensetzung | | | Analysenwerte | |
|-------------------------|--------------------------|------------|---------------|-------|
| ARTNR | TEXT | Menge | Fleischart | |
| K1000021 | S/0/Sau Schulter blau | 20,0000 kg | Schwein | |
| K3000007 | S/0/Speckabs | 40,0000 kg | Schwein | |
| K3000060 | R/0/Sehnenfleisch/BA3 | 10,0000 kg | Rind | |
| K3000068 | L/0/Rein L wie gewachsen | 5,0000 kg | Lamm | |
| K3000157 | P/0/Oberkeulen | 12,5000 kg | Truthahn | |
| K4002281 | S/1/Sehnen/BA3 | 40,0000 kg | Schwein | |
| K6950002 | Eis | 10,0000 kg | | |
| | | | 137,50 | |
| Gesamtgewicht | | | 137,50 | |
| Gewichtsverlust absolut | | | 10,00% | 13,75 |
| Fertiggewicht | | | 123,75 | |

Die Fakten im Einzelnen

- Hinterlegung der Grenzwerte für Säugetiere, Vögel und Mischungen. Das Modul errechnet aufgrund der in der Rezeptur vorkommenden Rohstoffe automatisch, ob es sich um eine Mischung handelt und wendet die entsprechenden Grenzwerte an.
- Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind dynamisch hinterlegbar. Viele werden von uns schon bei Installation des Moduls vorgegeben und können bei Änderungen entsprechend durch Sie korrigiert oder erweitert werden. Zudem kann bei den Leitsätzen ein regionsspezifischer Wert für den maximal erlaubten Fremdwasseranteil hinterlegt werden, der dann in die Berechnung der Analysewerte mit einfließt.
- Pro Rohstoff kann angegeben werden, um welche Fleischart es sich handelt und wie hoch die Analysewerte für Wasser, Fett, Fleischeiweiß sowie bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß sind. Dies bildet die Grundlage für die weiteren Berechnungen, wobei ein Rohstoff in jeder beliebigen Verschachtelungstiefe in den Rezepturen bzw. Unterrezepturen vorkommen darf; er wird dann entsprechend aufsummiert für die Berechnung herangezogen.
- Erhalten Sie einen sofortigen Überblick über die rohstoffmäßige Zusammensetzung Ihrer Rezeptur, die einzelnen Fleischarten und deren Anteile an Fett und Bindegewebe woraus sich entsprechend übersichtlich gestaltet eine Deklarationsempfehlung errechnet. Zudem werden in den errechneten Analysewerten neben dem Verhältnis Wasser / Eiweiß auch die notwendigen Daten bezüglich Nährwerte und Energie errechnet. Außerdem werden hier die Werte zwischen frischem und fertigem Produkt unterschieden und entsprechend angezeigt.
- Der eingebaute Berichtsgenerator erlaubt zudem die völlig freie Gestaltung von Auswertungen, Formularen und Berichten, die die errechneten Daten auf Basis jeder einzelnen Fleischart oder aber auch auf Rezepturebene widerspiegeln.
- Bearbeiten Sie direkt die Bestandteile einer Rezeptur und sehen Sie die Auswirkungen in den Analysewerten. Eine Optimierung der Berechnung von Fett- und Bindegewebsanteilen rundet die Leistungsfähigkeit dieses Moduls noch weiter ab.