

Húskészítmények

(Termékfeldolgozás II.)

Összeállította:

dr. Simon László

Minden szerzői jog fenntartva©

Száraz és félszáraz kolbászok



Száraz és félszáraz kolbászok

CSIKÓS PAPIRÁS KOLBÁSZ vákuumsomagoltában		CSIKÓS PAPIRÁS KOLBÁSZ		SZŐLŐI TEAKOLBÁSZ		SZŐLŐI TEAKOLBÁSZ vákuumsomagoltában	
Alapanyag:	marhahús, sertésbél, szalonna	marhahús, sertésbél, szalonna		sertésbél, marhahús, szalonna		sertésbél, marhahús, szalonna	
Fűszerezés:	paprika, bor, kénészernyeg	paprika, bor, kénészernyeg		bor, paprika, fokhagyma		bor, paprika, fokhagyma	
Energiasűrűség:	1490 kJ / 100 g	1490 kJ / 100 g		1490 kJ / 100 g		1490 kJ / 100 g	
Előállítás:	40 nap, +10 °C alatt töltés	30 nap, +10 °C alatt		30 nap, +10 °C alatt töltés		40 nap, hűtött csomagoltában	+10 °C alatt töltés
	hűtött csomagoltában	hűtött csomagoltában		hűtött csomagoltában			

KISVÁRDAI PÁROS KOLBÁSZ vákuumsomagoltában		TANYASI KOLBÁSZ vákuumsomagoltában		SZŐLŐI DIÁRCSÉMEGE	
Alapanyag:	sertésbél, szalonna	sertésbél, szalonna		sertésbél, marhahús, szalonna	
Fűszerezés:	paprika, fokhagyma, bor	paprika, kénészernyeg, bor		paprika, bor, fokhagyma	
Energiasűrűség:	1871 kJ / 100 g	1633 kJ / 100 g		2700 kJ / 100 g	
Előállítás:	40 nap, +10 °C alatt töltés	30 nap, +10 °C alatt töltés		30 nap, +70 °C alatt töltés	
	hűtött csomagoltában	hűtött csomagoltában		hűtött csomagoltában	

"Magyar" termékcsalád



"Magyar" termékcsalád

	NEMES SZALÁMI TOKAJI ASZÚVAL védjegyes csomagolásban	NEMES SZALÁMI védjegyes csomagolásban	STOLICHNAYA SZALÁMI védjegyes csomagolásban	ECHT UNGARISCHE KOLBÁSZ védjegyes csomagolásban	KUNSÁGI PÁROS KOLBÁSZ védjegyes csomagolásban	ROZMARINGOS SZALÁMI védjegyes csomagolásban
Alapanyag:	sertéshús, marhahús, szalonna	sertéshús, szalonna	sertéshús, marhahús, szalonna	sertéshús, szalonna	sertéshús, szalonna	sertéshús, marhahús, szalonna
Fűszerezés:	bors, ketchup, Tokaji aszú	bors, fokhagyma	bors, köménymag, Stolichnaya vodka	paprika, bors, köménymag	paprika, fokhagyma, bors	rozsmaring, koriander, vörösbors
Energiaszint:	2220 kJ/100 g	2234 kJ/100 g	2175 kJ/100 g	1632 kJ/100 g	1891 kJ/100 g	2224 kJ/100 g
Eltarthatóság:	120 nap, bontatlan csomagolásban, +10 °C alatt tárolva	120 nap, bontatlan csomagolásban, +10 °C alatt tárolva	120 nap, bontatlan csomagolásban, +10 °C alatt tárolva	90 nap, bontatlan csomagolásban, +10 °C alatt tárolva	60 nap, +10 °C alatt tárolva, bontatlan csomagolásban	120 nap, bontatlan csomagolásban, +10 °C alatt tárolva

Vörösáruk

Párizsi

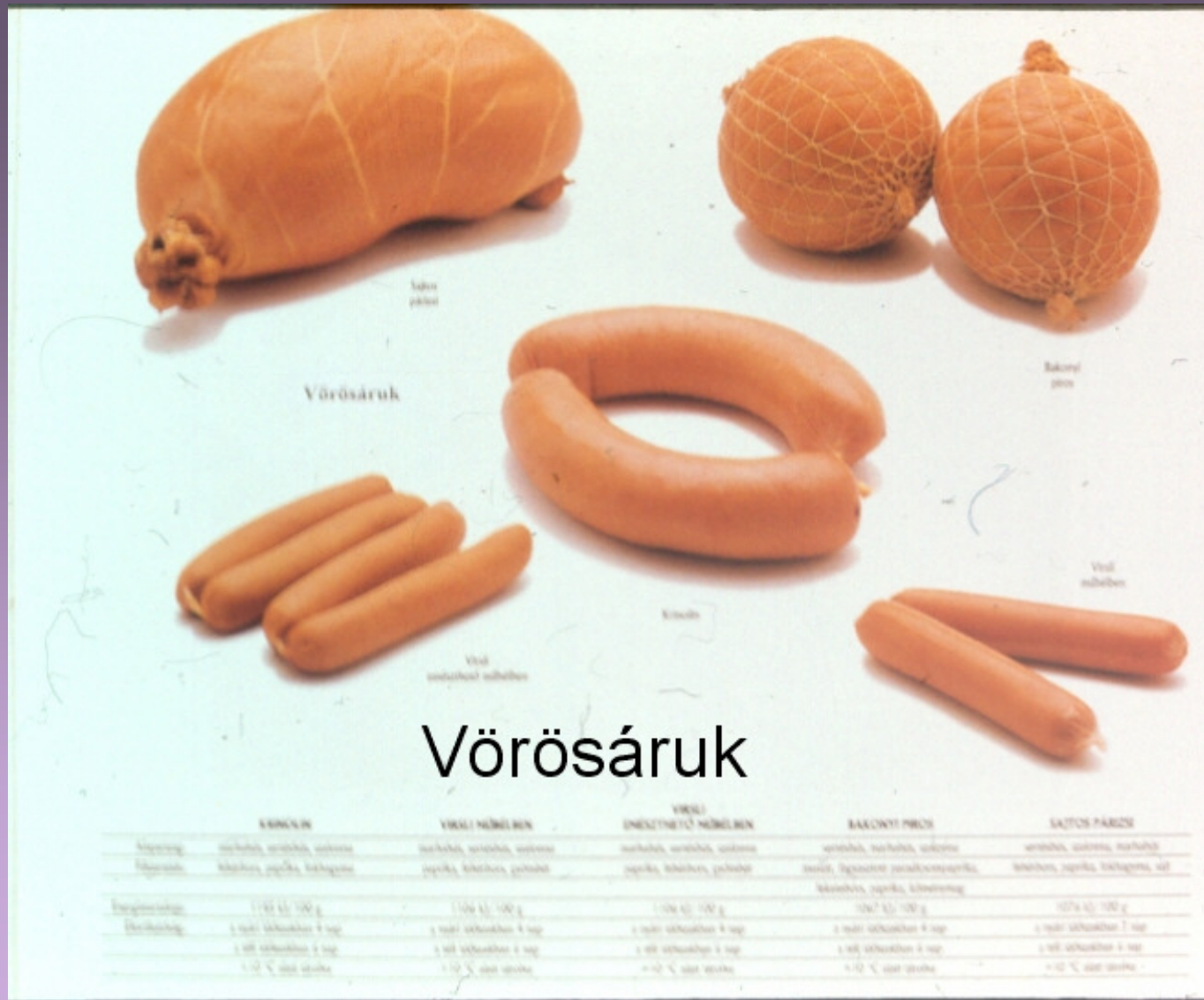
Extra Párizsi

Kímelt zöldes párizsi

Csemege párizsi

Vörösáruk

	PÁRIZSI	EXTRA PÁRIZSI	CSEMEGE PÁRIZSI	KÍMÉLT ZÖLDÉSES PÁRIZSI
Alapanyag:	sertéshús, marhahús, szalonna	marhahús, szalonna	marhahús, sertéshús, szalonna	sertéshús
Fűszerezés:	fehérbor	bors, paprika	fehérbor	mustár, paprika, bors
Energiaszám:	1047 kJ/100 g	800 kJ/100 g	1047 kJ/100 g	602 kJ/100 g
Eltarthatóság:	21 nap, vízgőzzel műlében, felvágás nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzel műlében, felvágás nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzel műlében, felvágás nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzel műlében, felvágás nélkül, +10 °C alatt tárolva



Felvágottak

Felvágottak

	ZALA FELVÁGOTT	OLASZ FELVÁGOTT	CSABAI FELVÁGOTT	CSEMEGE OLASZ FELVÁGOTT	SZOLNOKI FOKHAGYMAS
Alapanyag:	sertésbőr, szalonna	marhahús, sertésbőr, szalonna	marhahús, sertésbőr, szalonna	marhahús, sertésbőr, szalonna	marhahús, szalonna
Fűszerezés:	fehérbors, fokhagyma, szecsemdió	fehérbors, fokhagyma, szecsemdió, paprika	fehérbors, paprika, fokhagyma	fehérbors, fokhagyma, szecsemdió, paprika	fokhagyma
Energiaszám:	1102 kJ/100 g	1508 kJ/100 g	1374 kJ/100 g	1508 kJ/100 g	2279 kJ/100 g
Eltarthatóság:	21 nap, vízgőzzáró műanyag fólia nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzáró műanyag fólia nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzáró műanyag fólia nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzáró műanyag fólia nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzáró műanyag fólia nélkül, +10 °C alatt tárolva

Felvágottak

Felvágottak

	VERONAI FELVÁGOTT	KIMÉLŐ ZÖLDSES FELVÁGOTT	ALFÖLDI FELVÁGOTT	SZOLNOKI FELVÁGOTT
Alapanyag:	marhahús, sertésbél, szalonna	marhahús, sertésbél, szalonna	marhahús, szalonna	marhahús, sertésbél, szalonna
Fűszerezés:	feketebors, szarcsendió	paprika, bors, szarcsendió	feketebors, paprika	fehérbors, fokhagyma
Energiaszám:	1452 kJ/100 g	814 kJ/100 g	2006 kJ/100 g	1374 kJ/100 g
Értelmezés:	21 nap, vízgőzzel méltéban, felvágás nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzel méltéban, felvágás nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzel méltéban, felvágás nélkül, +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőzzel méltéban, felvágás nélkül, +10 °C alatt tárolva

Kolbászfélék

Kolbászfélék

	LECSŐKOLBÁSZ	FÜSTÖLT KOLBÁSZ	CSEMÉGE DEBRECENI KOLBÁSZ	TISZA KOLBÁSZ	HOT DOG KOLBÁSZ	SÜTNIVALÓ KOLBÁSZ
Alapanyag:	sertésbél, marhahús, szalonna	marhahús, sertésbél, szalonna	sertésbél, marhahús, szalonna	marhahús, szalonna	marhahús, szalonna	sertésbél, szalonna
Fűszerezés:	paprika, bors, fokhagyma	paprika, bors, fokhagyma	paprika, bors köménymag, fokhagyma	paprika, bors, fokhagyma	bors, paprika	paprika, bors, fokhagyma
Energiaszám:	1552 kJ/100 g	1530 kJ/100 g	1467 kJ/100 g	2167 kJ/100 g	1734 kJ/100 g	1467 kJ/100 g
Előállítás:	4 nap a nyári időszakban	a nyári időszakban 5 nap	5 nap a nyári időszakban	5 nap a nyári időszakban	5 nap a nyári időszakban	a nyári időszakban 7 nap
	4 nap a téli időszakban	a téli időszakban 7 nap	7 nap a téli időszakban	8 nap a téli időszakban	8 nap a téli időszakban	a téli időszakban 7 nap
	+10 °C alatti tárolás	+10 °C alatti tárolás	+10 °C alatti tárolás	+10 °C alatti tárolás	+10 °C alatti tárolás	+10 °C alatti tárolás

Hurkafélék

Hurkafélék



Bácskai hurka



Fűszeres vér



'Tiszatáj' véres hurka



'Tiszatáj' májas hurka



'Tiszatáj' tödös hurka

	'TISZATÁJ' MÁJAS HURKA	'TISZATÁJ' VÉRES HURKA	'TISZATÁJ' TÖDÖS HURKA	BÁCSKAI HURKA	FŰSZERES VÉR
Alapanyag:	sertés fejhús, szalonna, sertésmáj, sertés belhús	sertés fejhús, szalonna, sertés belhús, ékeztési sertésvér	sertés fejhús, szalonna, sertés belhús, sertéshús	sertés belhús, bókka, szalonna, fűrt sertés fejhús, sertésmáj	ékeztési sertésvér
Fűszerezés:	bors, majoranna, paprika, vörshagyma	paprika, majoranna, vörshagyma, bors	bikarabors, paprika, majoranna, vörshagyma	vörshagyma, bors, majoranna	vörshagyma, bors, majoranna
Energiaszámok:	1250 kJ/100 g	1230 kJ/100 g	1107 kJ/100 g	1465 kJ/100 g	318 kJ/100 g
Eltarthatóság:	3 nap a nyári időszakban 4 nap a téli időszakban +10 °C alatt tárolva	2 nyári időszakban 3 nap 2 téli időszakban 4 nap +10 °C alatt tárolva	3 nap a nyári időszakban 4 nap a téli időszakban +10 °C alatt tárolva	2 nyári időszakban 7 nap 2 téli időszakban 12 nap végfelzési mélyhűtés, lebonítás nélkül +10 °C alatt tárolva	10 nap, végfelzési mélyhűtés, lebonítás nélkül +10 °C alatt tárolva



Kenőszárú

Kenőmáj

Finom májkrém, Bites

Paradicsomos nyelvkrém

Boci máj

Kenőszárú

	KENŐMÁJAS	FINOM MÁJKRÉM, ILLATÓS	PARADICSOMOS NYELVKRÉM	BOCI MÁJAS
Alapanyag:	sertés hús, sertésmáj, szalonna	sertésmáj, sertés hús, szalonna	sertésnyelv, szalonna, sertés hús	malacmáj, szalonna, bókca
Fűszerezés:	vöröshagyma, fokhagyma, gyömbér, szerecsendió, mustár	fokhagyma, vöröshagyma, mustár	fokhagyma, újhagyma, gyömbér, szerecsendió, vöröshagyma, paradicsompüré	vöröshagyma
Exemplártartalom:	1400 kJ / 100 g	1400 kJ / 100 g	1552 kJ / 100 g	1400 kJ / 100 g
Eltarthatóság:	7 nap a nyitott csomagban, 12 nap a zárt csomagban	7 nap a nyitott csomagban, 12 nap a zárt csomagban	7 nap a nyitott csomagban, 12 nap a zárt csomagban	21 nap, vízgátló műanyag csomagolás esetén
	vízgátló műanyag csomagolás esetén, +10 °C alatt tárolva	vízgátló műanyag csomagolás esetén, +10 °C alatt tárolva	vízgátló műanyag csomagolás esetén, +10 °C alatt tárolva	+10 °C alatt tárolva

Füstölt-főtt termékek



Füstölt-főtt termékek

	FÜSTÖLT-FŐTT KÖTÖZÖTT VAGY RÁLÓS SONKA	FÜSTÖLT-FŐTT TARIJA CSONT NÉLKÜL	FÜSTÖLT-FŐTT OLDALAS	FÜSTÖLT-FŐTT SERTÉSNYELV
Alapanyag:	sertés comb vagy lapocka csont nélkül	sertés tarja csont nélkül	csontos oldalas	sertésnyelv
Fűszerelés:				
Energiaszám:	1400 kJ/100 g	1300 kJ/100 g	1700 kJ/100 g	950 kJ/100 g
Eltartóhatóság:	a nyári időszakban 6 nap a téli időszakban 8 nap	a nyári időszakban 6 nap a téli időszakban 8 nap	a nyári időszakban 6 nap a téli időszakban 8 nap	a nyári időszakban 6 nap a téli időszakban 8 nap
	+10 °C alatt tárolva	+10 °C alatt tárolva	+10 °C alatt tárolva	+10 °C alatt tárolva

Füstölt húsok



	FÜSTÖLT CSONTOS ELSŐ CSÜLÖK	FÜSTÖLT CSONTOS HÁTSÓ CSÜLÖK	FÜSTÖLT DARABOLT COMB	FÜSTÖLT KÖTÖZÖTT VAGY HALÓS SONKA	FÜSTÖLT TARJA CSONT NÉLKÜL
Alapanyag:	csontos első sertéscsülök	csontos hátsó sertéscsülök	sertéscomb csont nélkül	sertéscomb vagy lapocka	sertésarja csont nélkül
Fűszerezés:	-	-	-	-	-
Energiaszám:	1700 kJ / 100 g	1700 kJ / 100 g	700-1200 kJ / 100 g	700-1200 kJ / 100 g	1300 kJ / 100 g
Durumban:	4 nap, +10 °C alatt tárolva	4 nap, +10 °C alatt tárolva	4 nap a nyári hónapokban 10 nap a téli hónapokban +10 °C alatt tárolva	4 nap a nyári hónapokban 10 nap a téli hónapokban +10 °C alatt tárolva	a nyári hónapokban 4 nap a téli hónapokban 10 nap +10 °C alatt tárolva
	FÜSTÖLT OLDALAS	FÜSTÖLT SERTÉSÁR	FÜSTÖLT SERTÉS HÍDOSCSONT	FÜSTÖLT SERTÉS BORDACSONT	FÜSTÖLT MÁRHANYELV
Alapanyag:	sertés csontos oldalas	sertésár	sertés hídoscsont	sertés bordacsont	márhanyelv
Fűszerezés:	-	-	-	-	-
Energiaszám:	1700 kJ / 100 g	-	-	-	810 kJ / 100 g
Durumban:	4 nap, +10 °C alatt tárolva	21 nap, +10 °C alatt tárolva	12 nap, +10 °C alatt tárolva	12 nap, +10 °C alatt tárolva	4 nap, +10 °C alatt tárolva

Sonkafélék

	SŐMEGI SONKA FOLIÁBAN	ROYAL SONKA FOLIÁBAN	SONKÁS FELVÁGOTT	CSÜLÖK SONKA FOLIÁBAN	KAPOS SONKA	CSEMEGE SONKÁS FELVÁGOTT
Alapanyag:	sertésbű	sertésbű	sertésbű	sertésbű	sertésbű	sertésbű
Fűszerezés:	-	-	lehetően, szarcsendió	-	-	lehetően, szarcsendió
Energiaszám:	450 kJ/100 g	444 kJ/100 g	753 kJ/100 g	491 kJ/100 g	410 kJ/100 g	753 kJ/100 g
Eltarthatóság:	40 nap, +10 °C alatt, bontatlanul tárolva	40 nap, +10 °C alatt, bontatlanul tárolva	21 nap, vízgőztérő műanyagban, felvágás nélkül, +10 °C alatt tárolva	40 nap, +10 °C alatt, bontatlanul tárolva	21 nap, vízgőztérő műanyagban, bontatlanul +10 °C alatt tárolva	21 nap, vízgőztérő műanyagban, lehetően nélkül, +10 °C alatt tárolva

Szalonnák

	FÜSTÖLT CSOMÓS SZALONNA	FÜSTÖLT KENYÉRSZALONNA	FÜSTÖLT CSONTOS CSÁSZÁRSZALONNA	FÜSTÖLT KOLOZSVÁRI SZALONNA
Alapanyag:	sertés hátszalonna	sertés hátszalonna	császárszalonna	kolozsvári szalonna
Fűszerezés:	-	-	-	-
Energiaszám:	3100 kJ/100 g	3100 kJ/100 g	2400 kJ/100 g	2400 kJ/100 g
Értelmezés:	a nyári időszakban 30 nap	30 nap a nyári időszakban	30 nap a nyári időszakban	a nyári időszakban 30 nap
Állapot	a téli időszakban 42 nap	42 nap a téli időszakban	42 nap a téli időszakban	a téli időszakban 42 nap
	+10 °C alatt tárolva	+10 °C alatt tárolva	+10 °C alatt tárolva	+10 °C alatt tárolva
	SÓZOTT HÁTSZALONNA	FÜSTÖLT-FÜTT CSÁSZÁRSZALONNA	ERDÉLYI SZALONNA	FÜTT TOKASZALONNA (CÉCSI)
Alapanyag:	sertés hátszalonna	formázott császárszalonna csont nélkül	sertés hátszál vagy tokaszalonna	tokaszalonna
Fűszerezés:	-	-	feketepep	feketepep, paprika
Energiaszám:	3100 kJ/100 g	3100 kJ/100 g	3100 kJ/100 g	3100 kJ/100 g
Értelmezés:	21 nap, +10 °C alatt tárolva	4 nap, +10 °C alatt tárolva	40 nap, +10 °C alatt tárolva	4 nap, +10 °C alatt tárolva



Sült termékek

	SZOLNOKI SÜLT CSEMÉJE	SANGHAI HÚSIPÓ	ZÖLDBORSÓS ROLÁD
Alapanyag:	senfőhéj, marhahús, szalonna	marhahús, senfőhéj, szalonna	picott kolozsvári szalonna, senfőhéj, szalonna, marhahús
Fűszerezés:	bors, majoranna, szecseendő	kínai fűszerkeverék, paprika, bors	bors, paprika, zöldborsó
Energiaszám:	1214 kJ/100 g	1164 kJ/100 g	2227 kJ/100 g
Eltarthatóság:	a nyári időszakban 4 nap a téli időszakban 8 nap +10 °C alatt tárolva	10 nap, +10 °C alatt tárolva	a nyári időszakban 5 nap - a téli időszakban 8 nap +10 °C alatt tárolva



Szeletelt, darabolt termékek

Szeletelt, darabolt termékek

	HOT DOG KOLBÁSZ vákuumsomagolásban	CSEMEGE DEBRECENI KOLBÁSZ vákuumsomagolásban	VIRSLI vákuumsomagolásban	ZALA FELVÁGOTT, SZELETELT vákuumsomagolásban	OLASZ FELVÁGOTT, SZELETELT vákuumsomagolásban	
Alapanyag:	marhahús, szalonna	marhahús, sertéshús, szalonna	marhahús, sertéshús, szalonna	sertéshús, szalonna	sertéshús, marhahús, szalonna	
Fűszerezés:	paprika, bors	paprika, bors, köménymag	paprika, bors	bors, fokhagyma	bors, szecsemdió, paprika, fokhagyma	
Energiaszám:	1734 kJ/100 g	1469 kJ/100 g	1106 kJ/100 g	1102 kJ/100 g	1508 kJ/100 g	
Eltarthatóság:	9 nap, +10 °C alatt tárolva	9 nap, +10 °C alatt tárolva	9 nap, +10 °C alatt tárolva	7 nap, +10 °C alatt tárolva	7 nap, +10 °C alatt tárolva	
	SZOLNOKI FELVÁGOTT, SZELETELT vákuumsomagolásban	SONKÁS FELVÁGOTT, SZELETELT vákuumsomagolásban	SŐMEGI SONKA, SZELETELT vákuumsomagolásban	KAPOS SONKA, SZELETELT vákuumsomagolásban	ROYAL SONKA, SZELETELT vákuumsomagolásban	CSŐLÖK SONKA, SZELETELT vákuumsomagolásban
Alapanyag:	marhahús, sertéshús, szalonna	sertéshús	sertéshús	sertéshús	sertéshús	sertéshús
Fűszerezés:	bors, fokhagyma	bors, szecsemdió	-	-	-	-
Energiaszám:	1374 kJ/100 g	753 kJ/100 g	650 kJ/100 g	610 kJ/100 g	444 kJ/100 g	491 kJ/100 g
Eltarthatóság:	7 nap, +10 °C alatt tárolva	7 nap, +10 °C alatt tárolva	5 nap, +10 °C alatt tárolva	7 nap, +10 °C alatt tárolva	7 nap, +10 °C alatt tárolva	7 nap, +10 °C alatt tárolva
	BACON SZALONNA, SZELETELT vákuumsomagolásban	FÜSTÖLT BACONSZÉL vákuumsomagolásban	SÓZOTT TEASZALONNA vákuumsomagolásban	SÓZOTT PAPRIKÁS TEASZALONNA vákuumsomagolásban	ERDÉLYI SZALONNA vákuumsomagolásban	ROZMARINGOS SZALAMI SZELETELT vákuumsomagolásban
Alapanyag:	füstölt bacon szalonna	füstölt bacon szalonna	formázott hámozatlan	formázott hámozatlan	sertés húsleves vagy tokaszalonna	marhahús, sertéshús, szalonna
Fűszerezés:	-	-	-	paprika	fokhagyma	rozsmaring, koriander, bors, vörösbors
Energiaszám:	2400 kJ/100 g	2400 kJ/100 g	3100 kJ/100 g	3100 kJ/100 g	3100 kJ/100 g	2234 kJ/100 g
Eltarthatóság:	45 nap, +10 °C alatt tárolva	45 nap, +10 °C alatt tárolva	40 nap, 0-10 °C között tárolva	40 nap, 0-10 °C között tárolva	40 nap, +10 °C alatt tárolva	30 nap, +10 °C alatt tárolva