

17. **Welches Kutterverfahren wurde bei dieser Reihenfolge der Zutaten angewandt:
Magerfleisch – Salz – Phosphat – Eis – Speck – Gewürze – Grobes?** (2)

- A Fettbrätverfahren
- B Gesamtbrätverfahren
- C Eis halb und halb – Verfahren (Aufbaumethode)
- D Magerbrätverfahren
- E Intermittierendes Verfahren

18. **Bei den Produkten müssen nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
Zusatzstoffe** (2)

- A nicht gekennzeichnet werden, wenn sie einer Zutat zugesetzt wurden.
- B nicht gekennzeichnet werden, wenn es nur in Spuren vorkommt.
- C nicht gekennzeichnet werden, wenn das Produkt aus einer Hausschlachtung in den Verkauf kommt.
- D immer gekennzeichnet werden.
- E immer mit ausführlichen Mengenangaben und Hersteller gekennzeichnet werden.

19. **Die Brühwürste werden nach den Leitsätzen in vier Gruppen eingeteilt. Benennen Sie
diese und geben Sie je zwei Beispiele an.** (4)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....