

Ausbildungsnachweis Nr. _____ Name: _____

Woche vom _____ bis _____ Ausbildungsjahr _____

Thema: Die Wurstherstellung

1. In welcher Sammlung werden die Verkehrsbezeichnungen, die Ausgangsmaterialien, die besonderen Merkmale und Analysenwerte der Wurstsorten beschrieben?

Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

2. Welche Bedeutung haben die Leitsätze?

Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse befinden sich im Deutschen Lebensmittelbuch. Sie werden von der Lebensmittelbuchkommission erarbeitet. Diese setzt sich zusammen aus Vertretern der Wissenschaft, der Lebensmittelüberwachung, der Verbraucher und der Wirtschaft –darunter auch Vertreter des Fleischerhandwerks und der Fleischwarenindustrie.

Die Lebensmittelbuchkommission lässt sich bei der Erarbeitung der Leitsätze von drei Grundprinzipien leiten:

- der Verkehrsauffassung,
- dem redlichen Handwerkerbrauch und
- der Verbrauchererwartung.

3. Wie heißt der wertgebende Bestandteil?

In den Leitsätzen wird der Begriff **BEFFE – bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß** – als wertbestimmender Bestandteil der Wurst eingeführt.

4. Wie hoch ist der Nährwertgehalt in Kilojoule bzw. Kilokalorien von

a) 1 g Eiweiß liefert 17 kJ (4 kcal)

b) 1 g Kohlenhydrat liefert 17 kJ (4 kcal)

c) 1 g Fett liefert 37 kJ (9 kcal)

Das oben angesprochene Thema wurde im Betrieb unterwiesen bzw. gelehrt.

Auszubildende (r)

Gesetzl. Vertreter

Ausbilder