



Rapport

14. marts 2014
Projektnr. 2000248-13
FH/

Omkostnings beregning ved fremstilling af nye kød- produkter i BerryMeat

Flemming Hansen, Bent Olesen og Ulrich Kern-Hansen

Sammendrag:

I projektet BerryMeat er det overordnede mål at fremstille 2 – 3 nye økologiske kødprodukter tilsat bær og urter. I projektets 2. og 3. år er virksomhederne (Tulip Food Company og Hanegal A/S) blevet væsentligt mere inddraget i projektet og har på forsøgsbasis udviklet en lang række forskellige produkter.

Henover foråret og sommeren 2013, er der fokuseret på to produkter som indgik i den afsluttende forbrugerundersøgelse udført af MAPP i september – oktober 2013. For Tulip's vedkommende blev det produktet "Urteskinketern med hvidløg og salvie vendt i Nordisk pesto" og for Hanegal blev det en "unghøne grillpølse med hyben, havtorn og ramsløg".

Nedenfor beskrives de beregnede omkostninger ved at producere de 2 nye kødprodukter henh. med og uden bær og urter.

Urteskinketern med salvie og
hvidløg vendt i Nordisk Pesto



Unghøne grillpølser med hyben,
havgorn og ramsløg

Urteskinketern med hvidløg og salvie, vendt i Nordisk pesto / Tulip

Fremstilling af urteskinketern:

Ud fra recepten (se nedenfor) fremstilles skinketern med 0,2% hvidløgpasta og 0,3 % salvie (for smag og visuelt indtryk) De færdige tern vendes herefter i Nordisk pesto (Svansø's økologiske pesto) med Basilikum 48%, solsikkeolie, Grana Padano ost (6,2%), cashewnødder, kartoffelflager (kartofler, krydderier), extra jomfruolivenolie, Pecorino ost, pinjekerner (3,7%), salt, surhedsregulerende middel (E575), sukker, hvidløg. Til 125 gram tern anvendes 50 gram pesto.

Dato: 08.03.13

Gyldig fra:

Erstatter:

TULIP

Side: 1

Bærskinke

Godkendt af BEO

Dato:

Tips:

Skinke til bærttest							g	g
VARENAVN			NR.	ALT. 2	%		1	2
Inderlår uden kappe					86,10		38745	38745
SALT / KYDDERIER / HELÆGSPULVER M. M.	ANTAL POSER	Á KG						
Lage			xxxxxx		13,90		6255	6255
VÁD/FROSNE								
							0	0
TØRSTOF								
Total kg					100,00		45000	45000
Svind					1,00			
Udbytte kg					99,00			
Den saltede skinke tilsættes følgende (i tumbleren)								
Sommersar, blendet direkte fra frost								0
Salvie, blendet direkte fra frost								300
Hvidløgpasta (fra VejleN)							200	200

Lagesammensætning:

Vand: 80,95%	16190
Vacuumsalt: 16%	3200
Na-ascorbate: 0,05%	10
Fosfat tripolyphosphate: 3%	600
Total: 100%	20000

Proces:

Kødet wulfes og tumbles med lage og urter.
 Det saltede kød stoppes i sterilarm ø 90 mm og klipses
 Koges til 76 grader C i centrum
 Køles

Skinken ternes ca. 0,8x0,8x0,8 cm

Beregning af kostpris.

Omkostning til at producere ikke-økologiske skinketern med hvidløg og salvie er beregnet til 44,83 kr/kg i 125 g bordpakning. Heraf udgør hvidløg og salvie 0,90 kr/kg.

For økologiske skinketern med hvidløg og salvie kan omkostningen beregnes til 81,23 kr/kg, hvor hvidløg og salvie udgør 2,30 kr/kg. Den store forskel i omkostningen udgøres af det økologiske skinkekød, som koster 35 kr mere pr kg end konventionelt skinkekød.

For tern vendt i Nordisk pesto (50 g pesto pr 125 g pakning) fås en yderligere omkostning på ca. 10 kr/kg. De samlede meromkostninger for anvendelse af økologiske bær/urter i skinketern udgør således 12,30 kr pr kg ved levering i 125 grams bordpakning.

Dato: 01.11.13
Erstatter:
Side: 1
Berry meat kostprisberegninger.
Pakket i Bordpak 125g.

Skinke til bærttest		Kr./kg	
VARENAVN	Standard	Øko	
Skinkeinderlår	36,00		
Skinkeinderlår, øko		71,00	
Lage	0,30	0,30	
Salvie, tørret	0,20		
Salvie, tørret øko		0,41	
Hvidløgpasta	0,70		
Hvidløgpasta, øko		1,89	
Processvind	1,86	1,86	
Emballage	3,68	3,68	
Løn	1,65	1,65	
Energi, arbejdstøj, andel af fællesomk.	0,44	0,44	
Kostpris, pakket i 125 g atmosfære, karton	44,83	81,23	
Dækningsbidrag Tulip	15,00	15,00	
Salgspris til detailhandel	59,83	96,23	
Detailpris inkl. indtjening til detailhandel og moms	119,66	192,46	
Detailpris inkl. indtjening til detailhandel og moms pr. pakning a 125g	14,95	24,00	

Unghøne Grillpølse med hyben, havtorn og ramsløg / Hanegal

Recept og fremstilling.

Udarbejdet af: UKH	Egenkontrol Recept for fremstilling af Unghøne grillpølse BerryMeat	Dato: 27.08.2013
Godkendt af:		Erstatter:
		Version: 6
		Side:1
Hønselårkød		42,000 kg
Kyllingeskind		20,000 kg
Is/vand		20,000 kg
Rapsolie		9,000 kg
Salt		1,800 kg
Kartoffelmel		1,200 kg
Ærtemel		1,200 kg
Tørret løg		1,200 kg
Hyben		0,750 kg
Hvidløg		0,100 kg
Sortpeber		0,260 kg
Havtorn		0,500 kg
Stærk paprika		0,100 kg
Ramsløg		0,750 kg
I alt.		98,580 kg
Stoppevægt 10 stk. 0,845 kg.		
Færdigvægt 10 stk. 0,750 kg.		
Stoppes i lammetarm 26/28.		
Koges/røges på program nr. 11		
Bruses under kold vand i 20 min.		

Forberedelse: Hønselårkød og kyllingeskind frostskaeres dagen før.

- 1: Alt hønsekød + salt tilsættes, der køres med hurtigskål samt langsom kniv i 20 omg.
- 2: 1/3 vand tilsættes, der køres med hurtig skål samt hurtig kniv i 20 omg
Imens tilsættes langsomt 3 kg rapsolie.
- 3: 1/3 vand + det halve mel tilsættes, der køres med hurtigskål samt hurtigkniv i 20 omg.
Imens tilsættes langsomt 3 kg rapsolie.
- 4: Den sidste 1/3 vand + det sidste mel tilsættes, der køres med hurtigskål samt hurtigkniv
I 20 omg. Imens tilsættes langsomt det sidst rapsolie.
- 5: krydderier + skind tilsættes, der køres med hurtigskål samt hurtigkniv i 40 omg.
- 6: Bær & urter tilsættes, der køres med hurtigskål samt langsomkniv i 10 omg.
- 7: Der æltes til temperaturen når 3-4°.

Beregning af kostpris.

Omkostning til at producere økologisk grillpølse med hyben, havtorn og ramsløg er beregnet til 44,42 kr/kg sammenlignet med 42,16 kr/kg for en tilsvarende pølse uden urter. Ekstra omkostning for de tilsatte urter er således 2,26 kr/kg. Der er ingen yderligere omkostninger i form af ændret håndtering eller lign.

	Uden urter Kr/kg	Med urter Kr/kg
Råvarer, excl. Urter	19,86	19,86
Urter: Ramsløg, hyben og havtorn		2,26
Tarm, produktion og pakning	22,30	22,30
<i>Kostpris</i>	<i>42,16</i>	<i>44,42</i>
Dækningsbidrag til Hanegal (25%)	13,91	14,66
<i>Salgspris til detailhandel</i>	<i>56,07</i>	<i>59,08</i>
Detailpris inkl. Avance til detailhandel + moms	112,15	118,16

Detailpris for pakning på 300g	33,64	35,45
---------------------------------------	--------------	--------------

Merpris for tilsætning af urter	1,80 kr/pakning
	5,4 Procent