Kød specifikationer



Billedet er vejledende

SF 1.1. - Nakkesteg af gris - med svær, uden ben, ridset

Skåret af

SF 0 Forende

Udskæringsspecifikation

Forendebenet skal være afskåret. Nakken skal være afskåret fra forenden i hinden med et snit, der er parallelt med ryglinien, så nakken er lige bred i begge ender (25 mm ± 5 mm fra den mørke muskellinie, målt ved oversavningen mod midterstykket). Halsbenskødet skal være afskåret i hinden mod fileten. Bovbladet skal være udtaget med kød i hinden.
Kødsiden: Fedtpladen (med blodåre) samt brusk fra torntappe skal være afskåret.
Ridsning
Sværen og spæklaget skal være gennemridset med ca. 7 mm mellemrum ned til kødets overflade. Sværene skal være adskilte. Snit i kødet under sværen bør ikke forekomme.

Vægt

2.700-3.300 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Spækside: Naturligt forekommende.
Kødside: Intet

Må ikke indeholde

Kirtler, ben- og bruskrester

Emballering

Hvis kunden har specifikke krav til emballeringsformen, skal det anføres i udbuddet.