Kød specifikationer



Billedet er vejledende

SF 1.2. - Nakke af gris - uden svær, ben og halsbenskød

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 (ESS-FOOD specifikation: 25 mm ± 5 mm fra den mørke muskellinie, målt ved oversavningen mod midterstykket). Halsbenskødet skal være afskåret i hinden mod fileten.
Kødsiden: Fedtpladen (med blodåre) samt brusk fra torntappe skal være afskåret.
Spæksiden: Kødskjoldet på spæksiden skal blive siddende på stegen, og det skal sidde fast.
Trimmet for fedt, så der kun er gennemsigtige fedtforekomster på overfladen.

Vægt

2.000-2.400 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Kun gennemsigtige fedtforekomster

Må ikke indeholde

Kirtler, ben- og bruskrester

Emballering

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