# Kød specifikationer



*Billedet er vejledende*

## SF 1.1.1. - Nakkesteg af gris - med svær, uden ben, ridset, snøret

### Skåret af

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

### 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 og snøring*
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.
Snøringen skal være som vist på foto på skrå af sværene eller med skjult snøring mellem hver anden ridse.

### Vægt

2.700-3.300 g

### Udskæring



### Fedt på overfladen

Spækside: Spæktykkelsen ca. 10 mmKødside: Intet

### Må ikke indeholde

Kirtler, ben- og bruskrester

### Emballering

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