Kød specifikationer



Billedet er vejledende

SF 1.3. - Nakkefilet af gris - nakke uden kødskjold

Skåret af

SF 0 - Forende

Udskæringsspecifikation

Forendebenet skal være afskåret. Nakken skal være afskåret fra forenden i hinden så tæt til den mørke muskellinie som muligt, så nakken er lige bred i begge ender. Nakken skal være afrettet i begge ender, så der ikke forekommer løsthængende kødstykker.
Kødsiden: Fedtpladen (med blodåre) samt brusk fra torntappe skal være afskåret.
Spæksiden: Kun meget fastsiddende kødskjold må efterlades på nakken. Trimmet for fedt til kødhinden.

Vægt

1.800-2.200 g

Udskæring



Fedt på overfladen

Naturligt forekommende i henhold til skærespecifikationen

Må ikke indeholde

Kirtler, ben og bruskrester

Emballering

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