Kød specifikationer



Billedet er vejledende

SM 1.3. Ø - Kamfilet af gris

Skåret af

Som Fokus kode SM 1. Kam af gris, med svær og ben. Kammen skal være afsavet fra svinebrystet med et lige og lodret snit, parallelt med ryglinien. Mørbradklodsen (hoftestykket) skal være skåret fra med et lige, lodret snit ud for hoftebenets brusk. Kammens bredde angives i forhold til længden af ribbenene. Der måles på forreste ribben (mod forende) og bageste ribben (mod skinken). Der måles vinkelret på kammens længde, fra indersiden af ribbenshovedet til oversavningen.

Udskæringsspecifikation

Ribben og lændeben inkl. ribbens- og lændebensknopper skal være afskåret. Afrettet i bugsiden vinkelret på rygsiden max. 25 mm fra den mørke muskellinie.
Spæklag: 3 mm efterladt på overfladen.

Udskæring



Vægt

3.300-4.100 g

Emballering

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