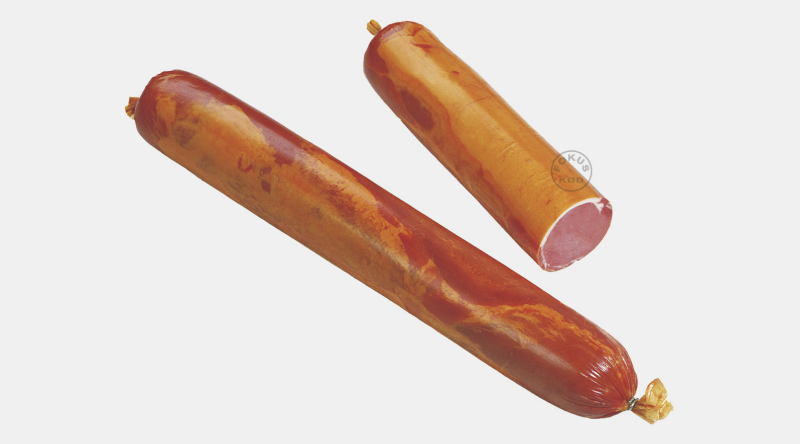
# Kød specifikationer



*Billedet er vejledende*

## SM 1.3.2. - Hamburgerryg

### Fremstillet af

SM 1.3. Kamfilet af gris

### Udskæringsspecifikation

Kamfileten skal være uden kødskjold. Nakkeenden afskåret med et lige lodret snit vinkelret på ryglinien ud for forskankens bageste punkt. Skinken skal være afskåret med et lige lodret snit vinkelret på ryglinien ud for hoftebensbruskets spids. Stegestrimlen skal være afskåret med et lige lodret snit tæt mod filetmusklen. Ribben og lændeben, inkl. ribbens- og lændebensknopper samt brusk, skal være afskåret.

### Vægt

Aftales individuelt.
Findes som både hel og halv og deraf varierende vægtintervaller.

*Vejledende vægtintervaller*
Hel: 3.000-6.000 g
Halv: 1.500-3.000 g

### Udskæring



### Fedt på overfladen

3 mm spæk.
*Tolerance for spæklag*
+/- 2 mm

### Emballering

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