Kød specifikationer



Billedet er vejledende

SF 2.3. - Bov af gris + - uden ben, svær og fedt

Skåret af

Afpudset forende

Udskæringsspecifikation

Nakken er afskåret. Boven skal være udbenet. 40-50 mm af bovbladssenens øverste ende og albuesenens tykke ende skal være afskåret. Bovsnitten skal være afskåret med et skråt snit, så musklen op mod bovkilen er efterladt på bovkødet.
Skankekødet: Bageste skankemuskel med "ydermuskel" og 3-4 cm af senespidserne på forreste skankemuskel skal være afskåret.
Kødsiden: Boven skal være udrenset og åbnet i hinden ved klumpen. Blodårer samt alt indvendigt fedt, halsstrimmel, riblet-kød, kirtler, senekranse samt brusk og benhinder fra bovblad ("sandpapir) skal være skåret af.
Fedtsiden: Kødskjoldet skal være afskåret. Totalt nedtrimmet. Helt afpudset for fedt.

Vægt

Ca. 3000 g

Fedt på overfladen

Intet

Udskæring



Fedt

Intramuskulært fedt forekommer.

Må ikke indeholde

Kirtler, blodårer, senekranse, benhinder, ben- og bruskrester

Emballering

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