Svendeprøve · Slagter

Bilag

GÆLDENDE FRA 1. FEBRUAR 2021

Indhold

4 Bilag

4 Bilag 1. 1229. Skinke udbenet og trimmet
5 Bilag 2. 1313. Bov udbenet
6 Bilag 3. 1320. Nakkefilet
7 Bilag 4. 1327. Nakke filet med kødskjold
8 Bilag 5. 1660. Grise kam u/svær uden ben til eksport
9 Bilag 6. 1669. Grise kam u/svær uden ben til eksport
10 Bilag 7. 1233 USA skinken
11 Bilag 8. 1350. Bov u/ben og svær
12 Bilag 9. 1321. Nakke filet uden kødskjold
13 Bilag 10. 1822 Udbenet brystflæsk til bacon
14 Bilag 11. 1863 Brystflæsk u/ben og svær
15 Bilag 12. 1203 Skinke rundskåret
15 Bilag 13. 1909 Mørbrad.
16 Bilag 14 A. Standardgris Luksusparteret
18 Bilag 14 B. Grov -detailudskæring

Bilag

Bilag 1. 1229. Skinke udbenet og trimmet

Grise skinke u/ben udrenset og trimmet.

Specifikations -/kvalitetskrav:

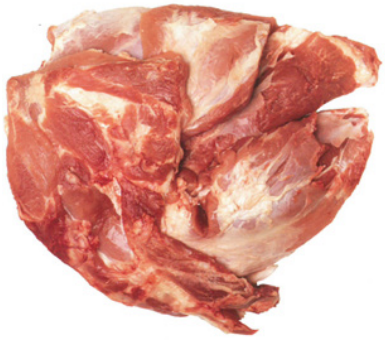
- Udbenet åbnet i øverste hinde mellem inderlåret og klumpen.
- Sværlappen afskåret i hinden. Nedtrimmet til hinden for eventuelt fedt.
- Skankemusklen afskåret i hinden.
- Nøglebenskransen afskåret.
- Sene enderne på låsemusklen afskåret i kødkanten.
- Uden ben og bruskrester.
- Uden blodig kød.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Ingen kirtler eller uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden.
- Ingen løse kød og fedtstykker.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, Frisk uden alders/fremmede lugte.
- Visuelt ren uden misfarvninger.

Bilag 2. 1313. Bov udbenet

Bov, udbenet, uden svær, snitte og skankekød. Fedtindhold ca. 12%



Specifikations -/kvalitetskrav:

- Uden bovsnitte.
- 4-5 cm. af bovbladssenens øverste ende afskåret.
- Trimmes ned til hinden mellem kød og fedt (blå hinde).
- Snitten afsværes.
- Uden skankemuskler.
- Udrenset for kirtler, blod, bovbladsøjet, samt rørbens og skankebens krans.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Uden ben og bruskrester.
- Ingen uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden. Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Visuelt ren uden misfarvninger.
- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, frisk uden alders/fremmede lugte.

Bilag 3. 1320. Nakkefilet

Nakke filet med hele kødskjoldet trimmet ned til naturlige hinde.

Specifikations -/kvalitetskrav:

- Med det falske nakke skjold.
- Nakken afskåret foran fedttrekanten.
- Tangenter afskæres.
- Trimmes ned for fedt.
- Udrenset for kirtler og blod.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Uden ben og bruskrester.
- Ingen uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Visuelt ren uden misfarvninger.
- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, frisk uden alders/fremmede lugte.

Bilag 4. 1327. Nakke filet med kødskjold

Nakke filet med kødskjold trimmet ned til naturlige hinde

Specifikations -/kvalitetskrav:

- Med det falske nakke skjold.
- Nakken afskåret i fedt trekanten.
- Tangenter afskæres.
- Trimmes ned for fedt.
- Udrenset for kirtler og blod.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Uden ben og bruskrester.
- Ingen uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden, varen skal være fri for fremmedlegemer.

Bilag 5. 1660. Grise kam u/svær uden ben til eksport

Specifikations -/kvalitetskrav:

- Kambenet – afskæres tæt til benet, benhinden forbliver på kammen.
- Tværtappene – afskæres enkelvis, uden at beskadige hinden under disse.
- Spidsrygsrester – afskæres enkelvis, hinder efterladt i bunden.
- Hoftebenet - udskæres så der efterlades en tynd bruskkant i bunden af hoftebenshullet.
- Hoftestykket- afskæres i hoftebenshullet. Hoftestykket nedtrimmes for fedt.
- Ingen ben og bruskrester efterladt.
- Kamfilten trækkes af i hinden langs den mørke muskel.
- Ingen snit i muskulaturen.
- Torntapper efterladt.
- Jævnt fedtlag 3 mm. + 0,5- ÷ 0,5 mm.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise

Mål:

- Trukket af i hinden – langs den mørke muskel, trimmet ned til 3 mm fedt jævnt fordelt på kammen, synligt kødskjold.

Bilag 6. 1669. Grise kam u/svær uden ben til eksport

Specifikations -/kvalitetskrav:

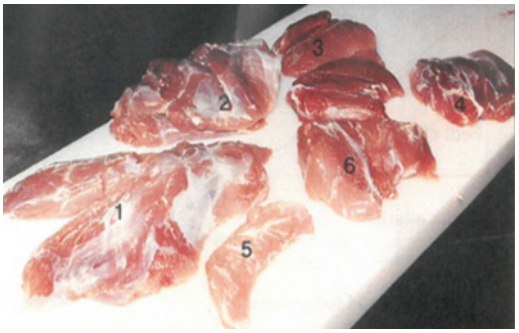
- Kambenet – afskæres tæt til benet, benhinden forbliver på kammen.
- Tværtappene – afskæres enkelvis, uden at beskadige hinden under disse.
- Spidsrygsrester – afskæres enkelvis, hinder efterladt i bunden.
- Hoftebenet - udskæres så der efterlades en tynd bruskkant i bunden af hoftebenshullet.
- Hoftestykket- afskæres i hoftebenshullet. Hoftestykket nedtrimmes for fedt.
- Ingen ben og bruskrester efterladt.
- Ingen snit i muskulaturen.
- Jævnt fedtlag 3 mm. + 0,5- ÷ 0,5 mm.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Tilskåret – langs den mørke muskel, trimmet ned til 3 mm fedt jævnt fordelt på kammen, synligt kødskjold.

Bilag 7. 1233 USA skinken

Grise skinke delt i muskler og delt til formskinker.



Specifikations -/kvalitetskrav:

- Inderlåret afskåret i anden hinde, trimmet for fedt og blodåre.
- Klumpen afskåret i hinden, trimmet for fedt blodårer samt benhinden.
- Hoftestyk Afskåret i hinden, kransekødet afskåret, trimmes for fedt og yderste sener.
- Yderlår/lårtunge 5 cm. af sølvsenen afskåret, alt fedt trimmes på over og undersiden plus senen på spidsen af yderlåret.
- Vingen trimmes for fedt.
- Låsemusklen trimmes for fedt og sener.
- Skankekød trimmes for fedt og sener.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, Frisk uden alders/fremmede lugte.
  Visuelt ren uden misfarvning.

Bilag 8. 1350. Bov u/ben og svær

Bov u/ben og svær.

Specifikations -/kvalitetskrav:

- Med bovsnitte.
- Efterladt 2 mm fedt jævnt fordelt på boven.
- Med skankemuskle.
- Udrenset for kirtler, blod, bovbladsøjet, samt rørbens og skankebens krans.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Uden ben og bruskrester.
- Ingen uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Visuelt ren uden misfarvninger.
- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, frisk uden alders/fremmede lugte.

Bilag 9. 1321. Nakke filet uden kødskjold

Nakke filet uden kødskjold og fedt til salt og røg, kogt nakke.

Specifikations -/kvalitetskrav:

- Uden det falske nakke skjold.
- Nakken afskåret i sin naturlige hinde.
- Tangenter afskæres.
- Trimmes ned for fedt.
- Udrenset for kirtler og blod.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Uden ben og bruskrester.
- Ingen uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Visuelt ren uden misfarvninger.
- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, frisk uden alders/fremmede lugte.

Bilag 10. 1822 Udbenet brystflæsk til bacon

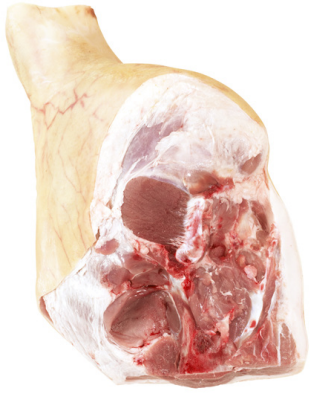
- Ribbenene underskåret.
- Bugstrimlen afskæres. Bredde 2 cm stegestrimmel afskæres i lige lodret snit i brystflæskets længde.
- Længde slagenden afskåret med et lige og lodret snit, vinkelret på buglinjen hvor midterste kødlag spidser ud.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Ingen synlige muskelblødninger.
- Ingen snit i muskulaturen.
- Produktet skal være rektangulært tilskåret.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Bilag 11. 1863 Brystflæsk u/ben og svær

- I nakkeenden afskåret med et lige og lodret snit vinkelret på ryglinien ud for forskankens bageste punkt.
- Ribbenene enkeltvis udtrukket. Kødet mellem ribbenene ubeskadiget.
- Fjederbenene -afskåret.Fedtlaget under disse efterladt i brystflæsket.
- Fedtsiden maskinelt afsværet. Uden hårsække.
- Bugstrimlen afskåret i kødkanten med et lige og lodret snit i hele brystflæskets længde.
- Længde - slagenden afskåret med et lige og lodret snit, vinkelret på buglinien, hvor midterste kødlag spidser ud.
- Min. 480 mm - max. 540 mm.
- Skabelon - Tilskæres efter skabelon på 230 mm i bredde.
- Bredde - 220 mm +/- 20 mm.
- Skråskåret - i kamsiden til øverste (tynde) kødlag i en bredde på 50 mm. Fedtlag tykkere end 7 mm mellem 1. og 2. kødlag skråskåret yderligere 15 mm til max. 7 mm fedt over 2. kødlag. I bugsiden skråskåret til kødkanten i en bredde på 50 mm.

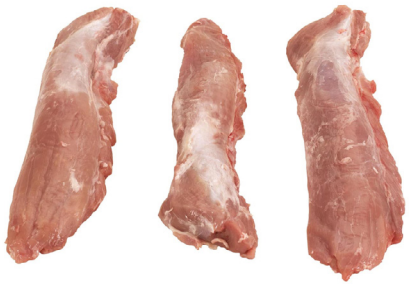
Bilag 12. 1203 Skinke rundskåret

Skinker rundskårne.



- Delt fra midterstykket vinkelret på ryglinien i punktet hvor hale- og nøglebenet mødes.
- Bagtåen - afsavet vinkelret gennem ”stjernen”.
- Halebenet afskåret, tæt mod benene, i leddet (låsen) mellem hale- og nøglebenet.
- Lyskefedtet - med lyskekødet afskåret i hinden med et rundende snit begyndende ud for nøglebenets bageste del og skråt ned over klumpen til oversavningen. Kirtler fjernet.
- Hoftespækket afskåret i kødkanten med et lige snit, i en bredde på 2 cm fra haleroden til oversavningen. Hjørnet afrundet.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Blodunderløbne og misfarvede pletter på sværen må ikke overstige 4 kvadratcm/100 kvadratcm overflade.

Bilag 13. 1909 Mørbrad.



- Mørbrad afskåret i hinden langs med og tæt mod ryg- og nøglebenet. Afskåret ved klumpen.
- Trimmet - for fedt.
- **Uden:** Skinke og lyskemuskulatur.
- Alle kirtler, brusk- og benrester samt blodårer fjernet. Bimørbraden vedhængende i hele længden.

Bilag 14 A. Standardgris Luksusparteret

Stanardgris luksusparteret

- 1 stk. nakkesteg u/ben- sværen er ridset og stegen snørret.
- Der tilskæres en lille bovsteg u/ben, sværen ridses og snøres. Resten sortes.
- 1 stk. bovsnitte
- 1 stk. mørbrad.
- 1 stk. kam, der udskæres i koteletter m/ben
- 1 stk. mørbradsteg m/svær, som ridses.
- 1 stk. stegeflæsk, der udskæres i stegeflæsk i skiver.(Af stegesiden)
- 1 stk. kogeflæsk, deles i 2 ribbenstege, som ridses. (Afkogesiden)
- 1 stk. slag, afsværet og tilskåret til rullepølse.
- 1 stk. skinkesteg af yderlår, sværen ridses. 1 stk. skinkesteg af hoftestykke, sværen ridses.
- 1 stk. klump til gryderet i tern.
- 1 stk. inderlår udskåret til skinkeschnitzler.
- Stegeben (nøgleben, haleben og riblets). kogeben (tæer, ryg og rørben).
- Skanker ridses i tern
- Småkød.
- Spæk.

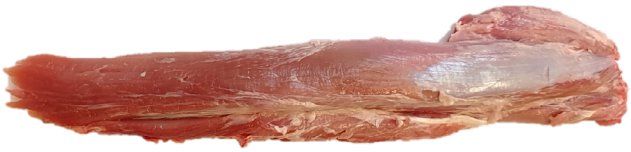
Bovsteg

Nakkesteg

Bovsnitte

Mørbradsteg

Mørbrad



Kam i koteletter m/ben

Stegeflæsk

Kogeflæsk

Slag til rullepølse

Skinkesteg af yderlår

Skinkesteg af hoftestykke

Inderlår til schnitzler

Klump i tern

Bilag 14 B. Grov -detailudskæring

Forende:

- Nakkesteg med svær og boven bliver til en 1350.

Brystflæsk:

- Brystflæsket deles efter 3. ribben.
- Før kniven ind under 3. ribben og skær slaget af vinkelret på brystet.
- Brystbenet skæres fri nedefra med et skråt snit uden at medtage kød.
- Det afskårne brystben, uden beskadigelse af muskulaturen og uden efterladt ben på brystflæsket.
- Benene trækkes ud på brystflæsket. Slaget underskæres og af sværes.
- Brystflæsket deles i to stykker 50-50

Slaget:

- De 3 ribben skæres ud. Og kan anvendes til stegeben.
- Der må ikke forefindes: brusk eller benrester på slaget, og der skal være så lidt kød på benet som muligt.

Kam:

- Kammen afsværes

Brystflæsk

Skinke

Forende

Kam

Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk