



Billedet er vejledende

F 1.9.1.4 - Kyllingevinger, 1-leds, marinerede, stegte (Hotwings)

Produktspecifikation

Udskæringen skal bestå af kyllingevinger (blanding af 1. og 2. vingeled med skind), tilsat kryddermarinade. Stegt/grillet.

Mål / vægt

20-40 g

Tolerance:

Vægtintervallet skal overholdes.

Sammensætning

Kyllingevinger, blanding af 1. og 2. vingeled med skind, tilsat kryddermarinade. Stegte.

Fokuskrav

Kyllingekød: Min. 90%

Fedt: Max. 12%

Kulhydrat: Max. 4,0%

Salt: Max. 2,0%

Varmebehandling

Varmebehandlet, således produktet er spiseklart.

Sensoriske krav

Udseende	Stegte gyldenbrune kyllingevingeled.
Farve	Jævn gyldenbrun farve.
Lugt	Frisk stegt kylling med tydelig duft af krydderier.
Smag	Frisk stegt kylling med fremtrædende smag af krydderier.
Konsistens	Mør og saftig.

Emballering

Dybfrosset: Løst pakket.

Opbevaring / holdbarhed

Dybfrosset: Fra modtagelsen min. 3 måneder ved $\pm 18^{\circ}\text{C}$ eller koldere.

Bemærkninger

Bakteriologisk dokumentation skal kunne rekvireres.