



Billedet er vejledende

F 1.8.2.1 - Kyllingebryst, stegt - i strimler

Produktspecifikation

Kød af kyllingefilet uden skind, tilsat lage. Stegt og skåret i strimler.

Mål / vægt

Skærebredde: 8 - 16 mm.

Sammensætning

Kørdandel: min. 92 % eller min. 106 g kyllingekød anvendt til 100 g færdigvare.

Fokus krav til færdigvaren

Fedt: max. 3 %

Deklareret salt: Max. 2,0 %.

Kulhydrat: Max. 4,0 %.

Varmebehandling

Varmebehandlet, således produktet er spiseklart.

Sensoriske krav

Udseende	Irregulære strimler af stegt kyllingebryst.
Farve	Lyst kød med lys brun stegeskorpe på kanterne.
Lugt	Stegt kylling.
Smag	Stegt kylling, med mild smag af salt.
Konsistens	Mør og saftig.

Må ikke forekomme

Rester af skind, ben eller brusk bør ikke forekomme.

Emballering

Løst pakket.

Opbevaring / holdbarhed

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

Bemærkninger

Bakteriologisk dokumentation skal kunne rekvireres.