



Billedet er vejledende

F 1.8.2.2 - Kyllingebryst, krydret, stegt - i strimler

Produktspecifikation

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

Mål / vægt

Skærebredde: 8 - 16 mm.

Sammensætning

Køddandel: 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

<i>Udseende</i>	Irregulære strimler af stegt kyllingebryst.
<i>Farve</i>	Lyst kød med en lys brun stegeskorpe på kanterne.
<i>Lugt</i>	Stegt kylling med nuance af krydderi.
<i>Smag</i>	Stegt kylling med mild smag af salt og krydderi.
<i>Konsistens</i>	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.