



Billedet er vejledende

F 1.8.3.1 - Kyllingebryst +, stegt - i strimler

Produktspecifikation

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

Mål / vægt

Skærebredde: 8-16 mm.

Sammensætning

Køddandel: Min. 95%
Fedt: Max. 3,0%
Salt: Max. 2,0%

Varmebehandling

Varmebehandlet, således produktet er spiseklart.

Sensoriske krav

Udseende	Irregulære strimler af stegt kyllingebryst.
Farve	Lyst kød med lys brun stegeskorpe på kanterne.
Lugt	Frisk duft af stegt kylling.
Smag	Frisk smag af stegt kylling, med mild smag af salt.
Konsistens	Mørt og saftigt.

Må ikke forekomme

Skind, ben og brusk.

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.

Denne specifikation hører under betegnelsen **Kylling +** og skal leve op til disse krav.