



Billedet er vejledende

F 1.8.3.3 - Kyllingebryst +, stegt - i skiver

Produktspecifikation

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

Mål / vægt

Skivetykkelse: 5-7 mm.

Sammensætning

Køddandel: Min. 95%

Fedt: Max. 3,0%

Salt: Max. 2,0%

Varmebehandling

Varmebehandlet, således produktet er spiseklart.

Sensoriske krav

Udseende	Irregulære skiver af stegt kyllingebryst.
Farve	Lyst kød evt. 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 $\div 18^{\circ}\text{C}$ eller koldere.

Bemærkninger

Bakteriologisk dokumentation skal kunne rekvireres.

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