



*Billedet er vejledende*

### **F 1.2.1.2 - Kyllingebrystfilet, med skind og første vingeled (kyllingekotelet), tilsat lage, min. 87% kød - 190-250 g**

#### **Produktspecifikation**

Kyllingebrystfilet og 1. vingeled med skind. Uden inderfilet. Tilsat max. 13% lage.

#### **Må ikke forekomme**

Inderfilet, brusk og andre ben end vingebeben. Må ikke indeholde fremmedprotein og allergener.

#### **Mål / vægt**

190-250 g

*Tolerance*

Vægtintervallet skal overholdes.

*Andel af ben i udskæringen*

Ca. 7 %.

#### **Emballering**

Kølet:

Vakuumpakket eller pakket i modificeret atmosfære.

Dybfrosset:

Løst pakket.

#### **Sammensætning**

Kyllingebryst (skal udgøre min. 87 % af produktets vægt).

*Fokuskrav*

Salt: Max. 1,0%.

#### **Opbevaring / holdbarhed**

Kølet:

Fra modtagelsen min. 3 dage til sidste anvendelsesdato ved max. +5 °C.

Dybfrosset:

Fra modtagelsen min. 3 måneder ved  $\pm 18$  °C eller koldere.