



Billedet er vejledende

F 1.4.3.3 - Kyllingeoverlår, uden ben, med skind - Ukalibreret

Produktspecifikation

Udskæringen skal være skåret af kyllingeoverlår. Lårbenet skal være fraskåret, og lårfileten skal være pudset fri for ben og brusk. Muskulaturen skal være sammenhængende. Skindet skal sidde fast på oversiden. Handelsklasse A.

Emballering

Kølet	Vacuumpakket eller pakket i modificeret atmosfære.
Dybfrosset:	Løst pakket.

Mål / vægt

Ukalibreret.

Opbevaring / holdbarhed

Kølet:	Fra modtagelsen min. 3 dage til sidste anvendelsesdato ved max. +5 °C.
Dybfrosset:	Fra modtagelsen min. 3 måneder ved ± 18 °C eller koldere.

Må ikke forekomme

Ben og brusk. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde.

Bemærkninger

Udskæringen kan også benævnes "Udbenet kyllingeoverlår med skind" og "Kyllingeoverlårfilet med skind".