

Schnittanweisungen

Danish Crown A/S

Seite: Seite 1 von 1
Druckdatum: 15-04-2015 / 8:52
Druckzeit:

Spezifikation Nr.: DE_SD1327 Schweinenacken mit Fleischdeckel Gültig ab: 10-05-2001
Verantwortlich: Geändert am: 24-09-2013
Ersetzt vom Geändert von: MIJKH
Spezifikation Nr.:

-----Beschreibung-----

PRODUKT:

Nacken mit Fleischdeckel. Am Kopfende mit einem geraden, senkrechten Schnitt rechtwinklig zur Wirbelsäule abschneiden, so dicht am Halswirbel wie möglich

Am Mittelstückende mit einem geraden und senkrechten Schnitt rechtwinklig zur Wirbelsäule am Hinterpunkt des Eisbeins abschneiden.

Der Kammknochen – so dicht an den Knochen wie möglich abschneiden.

Der Nacken ohne Knochen und Speck – 25 mm +/- 5 mm von der dunklen Muskellinie am Durchsägen abschneiden, mit einem geraden Schnitt parallel zur Wirbelsäule, max 10 mm vom Filet wo das Kammknochenfleisch nach dem Schulterrippenfleisch beginnt.

Der Fleischdeckel – festsitzend, mit einem senkrechten Schnitt am Schulterfilet entlang abschneiden, schließend am Lymphknotenloch und die Schulterdrüse abschneiden.

Der Dornfortsatzknorpel entfernen

Der Fleischdeckel soll festsitzen.

Keine unnötigen Schnitte in der Muskulatur.

Keine sichtbaren Muskelblutungen.

Keine freigemachten Fleisch- oder Fettstücken

Keine undurchsichtigen Fettvorkommen auf der Außenseite.

Das Produkt soll ohne Knochensplinter, Knorpel, Drüsen und Bluterguß sein. Der Fleischdeckel soll festsitzen.

Das Produkt muss einen frischen Geruch und ein frisches Aussehen aufweisen und von Verfärbungen und Fremdkörpern frei sein.

VERPACKUNG:

Laut Verpackungsanweisungen.

ALLGEMEINE ROHWARENAN- FORDERUNGEN:

Allgemeine Anweisungen zur Rohware finden sich im Dokument 0984.

Dieses Dokument ist EDV technisch erstellt worden und gilt als freigegeben und unterschrieben.