

Svendeprøve Slagter med speciale i slagtning

Bilag

GÆLDENDE FRA 1. SEPTEMBER 2021





Indhold

4 Bilag

- 4 Bilag 1. 1229. Skinke udbenet og trimmet
- 5 Bilag 2. 1313. Bov udbenet
- 6 Bilag 3. 1320. Nakkefilet
- 7 Bilag 4. 1327. Nakke filet med kødskjold
- 8 Bilag 5. 1660. Grise kam u/svær uden ben til eksport
- 9 Bilag 6. 1669. Grise kam u/svær uden ben til eksport
- 10 Bilag 7. 1350. Bov u/ben og svær
- 11 Bilag 8. 1863. Brystflæsk u/ben og svær
- 12 Bilag 9. 1203 Skinke rundskåret
- 13 Bilag 10. 1853. Brystflæsk u/svær og ben.

Bilag

Bilag 1. 1229. Skinke udbenet og trimmet

Grise skinke u/ben udrenset og trimmet.



Specifikations- /kvalitetskrav:

- Udbenet åbnet i øverste hinde mellem inderlåret og klumpen.
- Sværlappen afskåret i hinden. Nedtrimmet til hinden for eventuelt fedt.
- Skankemusklens afskåret i hinden.
- Nøglebenskransen afskåret.
- Sene enderne på låsemusklen afskåret i kødkanten.
Uden ben og bruskrester.
- Uden blodig kød.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Ingen kirtler eller uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden.
- Ingen løse kød og fedtstykker.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, Frisk uden alders/fremmede lugte.
- Visuelt ren uden misfarvninger.

Bilag 2. 1313. Bov udbenet

Bov, udbenet, uden svær, snitte og skankekød. Fedtindhold ca. 12%



Specifikations- /kvalitetskrav:

- Uden bovsnitte.
- 4-5 cm. af bovbladssenenens øverste ende afskåret.
- Efterladt fedt over såvel kødskjold som bovkødet afskåret.
- Uden skankemusklér.
- Udrenset for kirtler, blod, bovbladsøjet, samt rørbens og skankebens krans.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Uden ben og bruskrester.
- Ingen uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden. Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Visuelt ren uden misfarvninger.
- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, frisk uden alders/fremmede lugte.

Bilag 3. 1320. Nakkefilet

Nakke filet med hele kødskjoldet trimmet ned til naturlige hinde.



Specifikations- /kvalitetskrav:

- Med det falske nakke skjold.
- Nakken afskåret foran fedttrekanten.
- Tangenter afskæres.
- Trimmes ned for fedt.
- Udrenset for kirtler og blod.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Uden ben og bruskrester.
- Ingen uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden.
Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Visuelt ren uden misfarvninger.
- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, frisk uden alders/fremmede lugte.

Bilag 4. 1327. Nakke filet med kødskjold

Nakke filet med kødskjold trimmet ned til naturlige hinde



Specifikations- /kvalitetskrav:

- Med det falske nakke skjold.
- Nakken afskåret i fedt trekanten.
- Tangenter afskæres.
- Trimmes ned for fedt.
- Udrenset for kirtler og blod.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Uden ben og bruskrester.
- Ingen uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden, varen skal være fri for fremmedlegemer.

Bilag 5. 1660. Grise kam u/svær uden ben til eksport



Specifikations- /kvalitetskrav:

- Kambenet – afskæres tæt til benet, benhinden forbliver på kammen.
- Tværtappene – afskæres enkelvis, uden at beskadige hinden under disse.
- Spidsrygsrester – afskæres enkelvis, hinder efterladt i bunden.
- Hoftebenet – udskæres så der efterlades en tynd bruskkant i bunden af hoftebenshullet.
- Hoftestykket – afskæres i hoftebenshullet. Hoftestykket nedtrimmes for fedt.
- Ingen ben og bruskrester efterladt.
- Kamfilten trækkes af i hinden langs den mørke muskel.
- Ingen snit i muskulaturen.
- Jævnt fedtlag 3 mm. + 0,5- ÷ 0,5 mm.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise

Mål:

- Trukket af i hinden – langs den mørke muskel, trimmet ned til 3 mm fedt jævnt fordelt på kammen, synligt kødskjold.

Bilag 6. 1669. Grise kam u/svær uden ben til eksport



Specifikations- /kvalitetskrav:

- Kambenet – afskæres tæt til benet, benhinden forbliver på kammen.
- Tværtappene – afskæres enkelvis, uden at beskadige hinden under disse.
- Spidsrygsrester – afskæres enkelvis, hinder efterladt i bunden.
- Hoftebenet – udskæres så der efterlades en tynd bruskkant i bunden af hoftebenshullet.
- Hoftestykket- afskæres i hoftebenshullet. Hoftestykket nedtrimmes for fedt.
- Ingen ben og bruskrester efterladt.
- Ingen snit i muskulaturen.
- Jævnt fedtlag 3 mm. + 0,5- ÷ 0,5 mm.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Tilskåret – langs den mørke muskel, trimmet ned til 3 mm fedt jævnt fordelt på kammen, synligt kødskjold.

Bilag 7. 1350. Bov u/ben og svær

Bov u/ben og svær.



Specifikations- /kvalitetskrav:

- Med bovsnitte.
- 4-5 cm. af bovbladssensens øverste ende afskåret.
- Efterladt 2 mm fedt jævnt fordelt på boven.
- Med skankemuskle.
- Udrenset for kirtler, blod, bovbladsøjet, samt rørbens og skankebens krans.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Uden synlige muskelblødninger.
- Uden ben og bruskrester.
- Ingen uigennemsigtige fedtforekomster på ydersiden.
Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- Visuelt ren uden misfarvninger.
- Konsistens: Fast karakteristisk kødstruktur.
- Lugt: Karakteristisk, frisk uden alders/fremmede lugte.

Bilag 8. 1863. Brystflæsk u/ben og svær



- Ribbenene enkeltvis udtrukket. Kødet mellem ribbenene ubeskadiget.
- Fjederbenene – afskåret. Fedtlaget under disse efterladt i brystflæsket.
- Fedtsiden maskinelt afsværet. Uden hårsække.
- Bugstrimlen afskåret i kødkanten med et lige og lodret snit i hele brystflæskets længde.
- Længde – slagenden afskåret med et lige og lodret snit, vinkelret på buglinien, hvor midterste kødlag spidser ud.
- Min. 480 mm – max. 540 mm.
- Skabelon – Tilskæres efter skabelon på 230 mm i bredde.
- Bredde – 220 mm +/- 20 mm.
- Skråskåret – i kamsiden til øverste (tynde) kødlag i en bredde på 50 mm.
Fedtlag tykkere end 7 mm mellem 1. og 2. kødlag skråskåret yderligere 15 mm til max. 7 mm fedt over 2. kødlag. I bugsiden skråskåret til kødkanten i en bredde på 50 mm.

Bilag 9. 1203 Skinke rundskåret

Skinker rundskårne.



- Delt fra midterstykket vinkelret på ryglinien i punktet hvor hale- og nøglebenet mødes.
- Bagtåen – afsavet vinkelret gennem "stjernen".
- Halebenet afskåret, tæt mod benene, i leddet (låsen) mellem hale- og nøglebenet.
- Lyskefedtet – med lyskekødet afskåret i hinden med et rundende snit begyndende ud for nøglebenets bageste del og skråt ned over klumpen til oversavningen. Kirtler fjernet.
- Hoftespækket afskåret i kødkanten med et lige snit, i en bredde på 2 cm fra haleroden til oversavningen. Hjørnet afrundet.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Blodunderløbne og misfarvede pletter på sværen må ikke overstige 4 kvadratcm/100 kvadratcm overflade.

Bilag 10. 1853. Brystflæsk u/svær og ben.



Specifikations- /kvalitetskrav:

- Ribbenene underskåret, delt i spareribs og fjederben.
- Fedtsiden maskinelt afsværet. Uden hårsække.
- Bugstrimlen afskåret i kødkanten med et lige lodret snit i brystflæskets længde.
- Længde slagenden afskåret med et lige og lodret snit, vinkelret på buglinjen hvor midterste kødlag spidser ud.
- Ingen unødvendige snit i muskulaturen.
- Ingen synlige muskelblødninger.
- Ingen snit i muskulaturen.
- Produktet skal være rektangulært tilskåret.
- Varen skal være fri for fremmedlegemer.
- Varen må ikke stamme fra orner eller hangrise.

Mål:

- 220 mm +/- 20 mm x max 540 mm.
- Skråskåret – i kamsiden til øverste (tynde) kødlag i en bredde på 50 mm. Fedtlag tykkere end 7mm mellem 1. og 2. kødlag skråskåret yderligere 15 mm til max 7 mm fedt over 2. kødlag.
- I bugsiden skråskåret til kødkanten i en bredde på 50 mm



Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk