

# Svendeprøve Slagter med speciale i slagtning

# Bilag

GÆLDENDE FRA 1. JANUAR 2022





# 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.
- Skankemusklen afskåret i hinden.
- Nøglebenskransen afskåret.
- Sene enderne på låsemusklen afskåret i kødkanten. Uden ben og bruske rester.
- 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 skankeked. Fedtindhold ca. 12%



### Specifikations- /kvalitetskrav:

- Uden bovsnitte.
- 4-5 cm. af bovbladssenens øverste ende afskåret.
- Efterladt fedt over såvel kødskjold som bovkedet afskåret.
- Uden skankemuskler.
- 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.

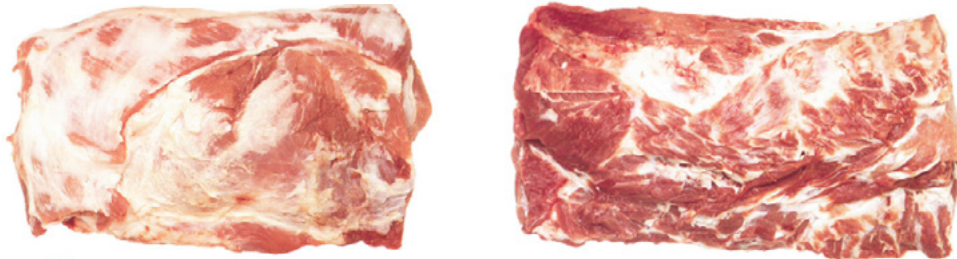
### Mål:

- 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, behinden 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.



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

---



### Specifikations- /kvalitetskrav:

- Kambenet – afskæres tæt til benet, behinden 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. 1. og 2. kødsjold afskæres.

## Bilag 7.1350. Bov u/ben og svær

---

### Bov u/ben og svær.



### Specifikations- /kvalitetskrav:

- Med bovsnitte.
- 4-5 cm. af bovbladssenens 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](mailto:slagterfaget@slagterfaget.dk)

[slagterfaget.dk](http://slagterfaget.dk)