

Styckningsinstruktion

Lamm/Får/Get



Hygns Vilt AB

EG
052

mailas till karin@hygn.se
tillsammans med djurägarförsäkrans

Djurägarens namn
Slutkundens namn
Etikettens rubrik (valfritt)
Denna styckningsinstruktion gäller för: <input type="checkbox"/> Helt djur <input type="checkbox"/> Halvt djur
Antal djur:
Lådan ska vara märkt med (om kund-packat): <input type="checkbox"/> lådans vikt <input type="checkbox"/> djurets slaktvikt
Packning <input type="checkbox"/> Ej Vauumpackat <input type="checkbox"/> Vacuumpackning av köttet <input type="checkbox"/> Köttet ska fördelas till antal kunder per djur:
Märkning av vakuumpåsar: JA <input type="checkbox"/> NEJ <input type="checkbox"/> Märkning: <input type="checkbox"/> Kylvara +4 <input type="checkbox"/> Frysvara -18

Styckning

Övrigt Återtag: Skinn Ben Organ

- Grov** Hel bog med lägg / Hel hals / Skivad kotlett / Hel sadel / Helt lår med lägg
Helt slag / Revben
- Standard** Bog delad med ben / Hals delad / Rygg skivad / Sadel skivad / Stek delad med ben / Helt slag / Revben / Lägg hela
- Fin styckning** Bog skivad / Benfri Entrecote / Hals skivad / Racks / Sadel skivad / Stek hel urbenad nätd / Lägg hela / Rev & slag malt till färs
- Korv/Chark**
 Hel bog för rökning. Antal _____ Lår hel för rökning. Antal _____
 Urbenad bog till korv Lår urbenad/nätade för rökning.
 Mald bog till korv Antal bitar per lår: _____
 Benfri Entrecote / Hals skivad / Rev & slag malt till färs
 Sadel skivad / **Komplettera gärna med info om vilken korv samt hur mycket önskas.**
 Hela ryggen till färs/korv
- Special**

HALS	RYGG	BOGREVBEN	Lår
<input type="checkbox"/> Skivad	<input type="checkbox"/> Hel	<input type="checkbox"/> Helt/delat	<input type="checkbox"/> Hel med ben och lägg
<input type="checkbox"/> Delad	<input type="checkbox"/> Skivad	<input type="checkbox"/> Färs	<input type="checkbox"/> Hel med ben EJ lägg
<input type="checkbox"/> Färs	<input type="checkbox"/> Racks, hela		<input type="checkbox"/> Hel urbenad
	<input type="checkbox"/> Urbenad	BOG	<input type="checkbox"/> Hel urbenad nätd
		<input type="checkbox"/> Hel med ben och lägg	<input type="checkbox"/> Skivad
ENTRECOTE	SADEL	<input type="checkbox"/> Delad med ben	<input type="checkbox"/> Detalj styckad
<input type="checkbox"/> Urbenad	<input type="checkbox"/> Hel	<input type="checkbox"/> Urbenad	REV SLAG
<input type="checkbox"/> Med ben, skivad	<input type="checkbox"/> Skivad	<input type="checkbox"/> Skivad	<input type="checkbox"/> Helt <input type="checkbox"/> Hel
	<input type="checkbox"/> Urbenad	<input type="checkbox"/> Grytbitar	<input type="checkbox"/> Delat <input type="checkbox"/> Färs

Slakteriets notering

Slaktnr _____ Ben kg _____ Antal organ godkända _____ Kött till rökning _____
Puts kg _____ Malning kg _____ Antal SRS- backar _____ Kött till korv _____