

# Styckningsinstruktion

## Gris

 sida 1/2

### 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:
Om styckningsinstruktionen gäller enbart för delar av besättning. Specificera nedan vilka Id-nummer instruktionen gäller:
Lådan ska vara märkt med (om kundlådor): <input type="checkbox"/> lådans vikt <input type="checkbox"/> djurets slaktvikt

- Styckning** 1.  **Grovstyckning** hela detaljer med ben  
ej vac eller märkt
- 
2.  **Finstyckning** Följande detaljer styckas ut:  
**Filé hel, Bogrevben (knäckta)/ Fläsksida benfri/  
Kotlett med svål** (1/2 skivade med ben 1/2 bit benfri)  
**Karré** (1/2 skivad med ben, 1/2 i bit benfri)  
**Picnicbog** med svål resten av bogen färs Grisarna skållas alltid om ej för stora  
**Benfria skinkstekar** med svål  
**Färs** (malda lägg samt resten av bogen)
3.  **Special - fyll i sida 2 Även till Chark/Korv**

<b>Packning/ Märkning</b>	<input type="checkbox"/> Vacuumpackning av köttet	<input type="checkbox"/> Ej Vauumpackat	<b>Märkt</b>	<input type="checkbox"/> JA	<input type="checkbox"/> NEJ
	<input type="checkbox"/> Butikspackat (hela detaljer)	<input type="checkbox"/> Konsumentstyckat 0,5- 1,4kg	<input type="checkbox"/> Kylvara +4	<input type="checkbox"/> Frysvara -18	
<b>Färs</b>	<input type="checkbox"/> Ej Vauumpackat	<input type="checkbox"/> 5 KG paket	<input type="checkbox"/> 1 KG paket	<input type="checkbox"/> 800g paket	<b>Kundlådor</b> Köttet ska fördelas till antal kunder: <input type="checkbox"/>
<b>Övrigt</b>	<input type="checkbox"/> Fondben	<input type="checkbox"/> Märgben	<input type="checkbox"/> Organ		

### Slakteriets notering

Fondben kg \_\_\_\_\_ Späck kg \_\_\_\_\_ Antal Organ godkända \_\_\_\_\_

Märgben kg \_\_\_\_\_ Malning kg \_\_\_\_\_ Antal SRS-backar \_\_\_\_\_

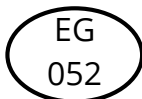
Detaljer undanlagda för rökning \_\_\_\_\_ Kött undanlagt till Korv \_\_\_\_\_

# Styckningsinstruktion

## Gris sida 2/2



### Hygns Vilt AB



mailas till karin@hygn.se tillsammans med djurägarförsäkrans

Djurägarens namn

Slutkundens namn (om annat än djurägaren)

### Specialstyckning

#### FILE

- Hel
- Delad på två

#### KARRÉ

- Delad med ben
- Skivad med ben
- Skivad utan ben
- Benfri - Antal bitar .....

#### KOTLETT

- Delad med ben - Antal bitar .....
- Skivad med ben
- Utskuren kotlett - Antal bitar .....
- Med svål
- Utan svål

#### BOG

- Bogstek med ben - Antal bitar .....
- Grillskivor med ben
- Picnicbog,  med svål  utan svål (resten till färs)
- Mald till färs
- Hel till korv
- Grytbitar

#### FLÄKSIDA

- Revben, resten benfri fläksida
- Benfri fläksida och tunna revben (spare ribs) - Antal bitar av fläksidan.....
- Endast urbenad fläksida - Antal bitar .....
- Fläksida till rökning - Antal .....

#### SKINKA

- Julskinka benfri med svål - Vikt .....
- Julskinka benfri utan svål - Vikt.....
- Julskinka med svål & ben - Vikt .....
- Flintastek
- Skinkstek (rostbiff, fransyska, innanlår, ytterlår)  Utan Svål
- Mald till färs

#### FÄRSKÖTT

- Omald - Fläsk II
- Finmald - Vaccad ca 1kg
- Grovmald till korv - Vaccad storpack 4kg

#### BOGREVBEN

- Helt
- Delat/knäckt på mitten Malda till färs

#### LÄGG

- (delade) lägg
- Malda till färs

#### EXTRA TILLVAL

- Fläksida - rökning Antal: \_\_\_\_\_
- Skinkstek - rökning Antal: \_\_\_\_\_
- Kotlettrad - rökning Antal: \_\_\_\_\_
- 
- Grisfötter  Rimmade
- Späck
- Små fläsk
- Kammben (bara vid urbenad kotlett)

Om ni önskar att vi lägger undan kött till korvtillverkning behöver vi veta följande:

Sort: \_\_\_\_\_

Antal satser: \_\_\_\_\_

Om något ska rökas som inte är nämt ovan: \_\_\_\_\_