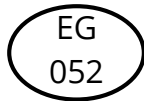


Styckningsinstruktion

Nöt



Hygns Vilt AB



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: <input type="checkbox"/> lådans vikt <input type="checkbox"/> djurets slaktvikt

Styckning

EJ styckat bara kvartat för återtag

Grovstyckat (hela detaljer ej putsade)

Finstyckning

Behöver enbart kompletteras med storlek på bitar samt förpackning/märkning:

Följande detaljer styckas ut:

Filé / Ryggbiff / Entrecote / Högrev / Innanlår / Fransyska / Ytterlår / Rulle / Rostbiff / Bogstek / Bogrulle / Flankstek / Bringa / Pichania

Konsumentstyckat 0,5- 1,4kg

Kundlådor

1/2

1/4

1/6

1/8

Köttet ska fördelas till antal kunder:

Packning

Vacuumpackning av köttet

Ej Vauumpackat

Köttfärskött

Ej malt

Malt

Ej Vauumpackat

5 KG paket

1 KG paket

Övrigt

Fondben

Märgben

Organ

Slakteriets notering

Slaktnr _____ Ben kg _____ Kommentar _____

Putskg _____ Malning kg _____