

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 Grisarna skållas alltid 1. **Grovstyckning** hela detaljer med ben ej vac eller märkt

2. **Finstyckning** Följande detaljer styckas ut:
Filé hel, Bogrevben (knäckta)/ Fläsksida benfri/ Spareribs
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
Benfria skinkstekar med svål
Färs (malda lägg samt resten av bogen)

3. **Special - fyll i sida 2 Även till Chark/Korv**

Packning/ Märkning Vacuumpackning av köttet Ej Vauumpackat
 Butikspackat (hela detaljer) Konsumentstyckat 0,5- 1,4kg **Märkt** JA NEJ

Kundlådor

Köttet ska fördelas till
antal kunder:

Färs

Ej Vauumpackat 5 KG paket 1 KG paket

Övrigt Fondben Märgben Organ

Slakteriets notering

Slaktnr _____ Ben kg _____ Kommentar _____

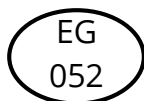
Puts kg _____ Malning kg _____

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

KARRÉ

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

KOTLETT

- Delad med ben - Antal bitar
- Skivad med ben
- Delad benfri - Antal bitar
- Fläskytterfilé

- Med svål
- Utan svål

FILÉ

- Hel

BOG

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

FLÄSKSIDA

- Revben, resten benfri fläskside
- Benfri fläskside och tunna revben (spare ribs) - Antal bitar av fläsksidan.....
- Endast urbenad fläskside - Antal bitar
- Fläskside till rökning - Antal

SKINKA

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

FÄRSKÖTT

- Omald - Fläsk II
- Finmald - Vaccad ca 1kg
- Grovmald till korv - Vaccad storpack ca 5kg

BOGREVBEN

- Helt
- Delat/knäckt på mitten Malda till färs

LÄGG

- Hela
- Delade Malda till färs

EXTRA TILLVAL

- Hjärta
- Tunga
- Lever
- Kinder
- Grisfötter
- Späck
- Grytbitar
- Kammben

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: _____