



Spezifikation vom 18.02.2019 zur Einlagerung von Kalbfleisch

- Fleisch mit Knochen in Hälften oder Teilstücken
- Fleisch ohne Knochen zerlegt in Teilstücke

1. Hinterviertel

Stotzen:	Huft Eckstück Nuss Unterspälte Runder Mocken	}	sauber dressiert
	Eckstückdeckel Nussschale Rosenstück Weisses Stück		
Karree:	Filet Nierstück Kotelettstück Hohrücken kurz	}	sauber dressiert

2. Vorderviertel

Schulter:	dicke Schulter Schulterspitz Schulterfilet Schulterdeckel; Bug	}	dressiert
------------------	---	---	-----------

Hals: ohne Knochen

Brust: Schnitt gemäss Verwendungszweck Einlagerungsbetrieb

Haxen: ohne Knopf

mit Knopf = Gewichtsreduktion von 50 %

Verarbeitungsfleisch:

max. Fettanteil 15 %

3. Feinzerlegungen

Ragout, Voessen,
Geschnetztes VV
Geschnetztes HV

Packungsgrösse: Mindestmenge 0.5 kg
Geschnetztes Fleisch erfordert die
Deklaration „Geschnetztes aus Hin-
terviertel bzw. Geschnetztes aus Vor-
derviertel“.

4. Spezialprodukte

Aufbereitetes Fleisch für Fondue Chinoise
Spareribs (= VV m. Knochen)

Gewichtsreduktion von 60 %

5. Nicht beitragsberechtig

- Enthäutungsfleisch, Sehnen, Fett, Flexen
- Schlachtnebenprodukte, Innereien, Sigelfleisch