



## Spezifikation vom 18.03.2020 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

Eckstückdeckel  
Nussschale  
Rosenstück  
Weisses Stück

} sauber dressiert

**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, Voressen,  
Geschnetzeltes VV  
Geschnetzeltes HV

Packungsgrösse: Mindestmenge 0.5 kg  
Geschnetzeltes Fleisch erfordert die  
Deklaration „Geschnetzeltes aus Hinterviertel bzw. Geschnetzeltes aus Vorderviertel“.

### 4. Spezialprodukte

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

Gewichtsreduktion von 60 %

### 5. Nicht beitragsberechtigt

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