



Sortierung von Fleisch

Die Qualität von Fleisch wird i.d.R. nach den GEHA-Standards für Verarbeitungsmaterial und den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse bewertet und klassifiziert. Eine Zuordnung nach Standards schafft optimale Voraussetzung für eine rationelle, standardisierte Herstellung, erleichtert die Kontrolle der Rezepturen entsprechend der Leitsätze und ist Basis für eine marktgerechte Kalkulation der Produkte.

In der Praxis erfolgt eine visuelle Qualitätsprüfung des Rohmaterials anhand des GEHA-Bilderschema, d.h. Fleischfarbe, Oberfläche, Zusammensetzung etc. werden mit dem Auge erfasst und sortiert, ohne weitere analytische Bewertungen.

Beispiele der Schweinefleisch-Sortierung

- S I = Schweinefleisch, fettgewebsarm und sehnenarm
- S II = Schweinefleisch, sehnenarm, mit max. 5% Fettanteil
- S III = Schweinefleisch, grob entseht, mit max. 6% Fettanteil
- S IV = Schweinefleisch, entseht, mit max. 30 % sichtbarem Fettanteil
- S V = Schweinebauch wie gewachsen, mit max. 60 % sichtbarem Fettanteil
- S VI = Schweinebacke
- S VII = Nackenspeck und nicht schmalziger Rückenspeck
- S VIII = Rückenspeck (ohne Schwarte)
- S IX = Fettzuschnitte
- S X = Wamme
- S XI = Flomen

Beispiele der Rindfleisch-Sortierung

- RI = Rindfleisch, gut entseht und entfettet, ohne sichtbares Fett und Sehnen
- R II = Rindfleisch, grob entseht und entfettet, mit max. 5% sichtbarem Fettanteil
- R III = Rindfleisch, grob entseht, mit max. 10% sichtbarem Fettanteil
- R IV = Rindfleisch, fett- und sehnenhaltig; mit max. 15% sichtbarem Fettanteil, stark bindegewebshaltig
- R V = Rindfleisch, sehnenarm, mit einem sichtbarem Fettanteil von über 30 %

Dieses Informationsblatt der „[Zehn kleine Metzgerlein](#)“ im CK darf vervielfältigt werden.

Herzlichst

Zehn kleine Metzgerlein

DATUK

<http://www.chefkoch.de/groups/2,3655/Zehn-kleine-Metzgerlein.html>