

# VÄLKOMMEN

Med dina återtag till oss på

## PROTOS

&

## Sörby Slakteri

**Inför styckningen av ert återtag ber vi er:**

- Läs igenom detta dokument.
- Fylla i checklistan.
- Mejla tillbaka dokumentet **senast dagen efter kl.08:00** ert/era återtagsdjur lämnades/hämtades till slakt till:

[stina.engstrom@protos.se](mailto:stina.engstrom@protos.se)

(dokumentet kan ni även skriva ut och fylla i, för att lämna ihop med djuren)

*Om vi inte får in styckordern/checklistan innan **dagen efter kl. 08:00** ni lämnat till slakt, kommer slaktkroppen grovstyckas och packas i SRS med insatspåse.*

Från och med **2025-08-01** kommer vi uppdatera våra styckningsalternativ. Vi kan tyvärr inte tillgodose allas önskan.

*Vi gör denna uppdatering och standardisering av våra rutiner angående återtagstyckning,  
för att säkerställa god service.*

**Minska risken för oss att göra fel.  
Det ska vara LÄTT att göra RÄTT!**

VÄLKOMNA, önskar PROTOS- Sörby,  
genom [Stina](#) & [Niklas](#) 0224-30 000  
Säkrast är att mejla vid önskad kontakt

# STYCKNINGSSALTERNATIV FÅR & LAMM

## Grovstyckning

Slaktkroppen delas i 8delar: Bogar med lägg, Lårstekar med lägg, hela Revbensidor, Hals samt hel Rygg. Detta packas i SRS -back med insatspåse (vakuumförpackas EJ)

## Finstyckning UTAN färs

Halsen delas i 4 delar, Bogar hela med ben, hela Läggar, hela Revbensidor med Slaksidor sågas till Ribbs, Ryggen huggs till Kotletter, hela Lårstekar med ben.

## Finstyckning MED färs

Hals, Lägg & slaksidor blir Färs, Bogar hela med ben, Revbenen sågas till Ribbs, Ryggen huggs till Kotletter, hela Lårstekar med ben.

## Grillstyckning

Hals, Lägg & Slaksidor blir Färs, Revben sågas till Ribbs, Bogar & Lårstekar sågas i skivor och ryggen huggs till Kotletter.

## Gourméstyckning

Hals, Lägg, Slaksidor & Revbenskött blir Färs, Bogar benfria, Filé, Ytterfilé, Entrecoté, Racksämnerna, Lårstekar benfria.

## KFK på Hel slaktkropp

Som det låter, Hela slaktkroppen skärs ner benfri till Produktionskött.

## Köttfärs på hel slaktkropp

Som det låter, hela slaktkroppen skärs ner benfri och mals till köttfärs.

## Får styckning

Innerfilé, Ytterfilé, Entrecote, Rostbiff, Innanlår, Fransyska, Bogstek med ben, Resterande kött blir Färs (ytterlår, rulle, lägg, slaksidor & revbenskött)

|              |           |                 |
|--------------|-----------|-----------------|
| SlaktNr/IdNr | Kund Namn | Övrigt, etikett |
|--------------|-----------|-----------------|

Tex. SE 12345 1098

| Styckningsalternativ <b>Lamm</b>                       |       | Vakuumpörpackat | Speciellt djur?<br>Tex. Största/Minsta/speciellt nr |
|--------------------------------------------------------|-------|-----------------|-----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Grovstyckning                 | Antal |                 |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Finstyckning Utan Färs        | Antal | Välj            |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Finstyckning Med Färs         | Antal | Välj            |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Grillstyckning                | Antal | Välj            |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Gourméstyckning               | Antal | Välj            |                                                     |
| <input type="checkbox"/> KFK på hela slaktkroppen      | Antal | Välj            |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Köttfärs på hela slaktkroppen | Antal | Välj            |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Helt Skivad slaktkropp        | Antal | Välj            |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Helfall                       | Antal |                 |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Fårstyckning                  | Antal | Välj            |                                                     |

**OBSERVERA!**

**Vi har ingen möjlighet att garantera en lufttät förpackning vid vacuumpaketering av detaljer MED ben!**

|             |            |            |
|-------------|------------|------------|
| Temperatur: | Datum&Tid: | Antal SRS: |
|-------------|------------|------------|

Detta fylls i av styckpersonal

|              |           |                 |
|--------------|-----------|-----------------|
| SlaktNr/IdNr | Kund Namn | Övrigt, etikett |
|--------------|-----------|-----------------|

Tex. SE 12345 1098

| Styckningsalternativ <b>FÅR</b>                        |        | Vakuumpörpackning | Speciellt djur?<br>Tex. Största/Minsta/speciellt nr |
|--------------------------------------------------------|--------|-------------------|-----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Grovstyckning                 | Antal  |                   |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Finstyckning utan färs        | Antal  | Välj              |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Finstyckning med färs         | Antal  | Välj              |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Grillstyckning                | Antal  | Välj              |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Gourméstyckning               | Antal  | Välj              |                                                     |
| <input type="checkbox"/> KFK på hela slaktkroppen      | Antal  | Välj              |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Köttfärs på hela slaktkroppen | Antal. | Välj              |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Heltskivad slaktkropp         | Antal. |                   |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Helfall                       | Antal. |                   |                                                     |
| <input type="checkbox"/> Fårstyckning                  | Antal. | Välj              |                                                     |

### OBSERVERA!

Vi har ingen möjlighet att garantera en lufttät förpackning vid vaccumpaketering av detaljer MED ben!

|       |            |            |
|-------|------------|------------|
| Temp: | Datum&Tid: | Antal SRS: |
|-------|------------|------------|

Detta fylls i av styckpersonal

**PRISLISTA ÅTERTAG LAMM/FÅR Gäller from 2025-08-01**

|                                                                 |                     |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| Eventuell transportkostnad debiteras utöver slakt & styckpriset | Per LAMM            | Per FÅR |
| <u>SLAKT</u>                                                    | 420                 | 470     |
| Jordbruksverkets klassningsavgift                               | Ingår i slaktpriset |         |

**STYCKNING Pris per djur**

|                              | Lamm | Får |
|------------------------------|------|-----|
| Grovstyckning                | 210  | 230 |
| Finstyckning utan färs       | 363  | 385 |
| Finstyckning med färs        | 390  | 415 |
| Grillstyckning               | 400  | 411 |
| Gourméstyckning              | 440  | 460 |
| KFK/Prod. kött på helt djur  | 445  | 465 |
| Mald köttfärs på hela djuret | 455  | 475 |
| Fårstyckning                 | 445  | 465 |

**PACKETERING pris /djur**

|                                              | Lamm | Får |
|----------------------------------------------|------|-----|
| Helfall (helkroppspåse)                      | 6    | 10  |
| Vakuumförpackat, färs ca.1kg                 | 165  | 176 |
| Prod. Kött helt djur vakuumförpackat ca. 5kg | 100  | 100 |
| Köttfärs heltdjur vakuumförpackat 5kg        | 108  | 110 |
| Köttfärs heltdjur vakuumförpackat 1kg        | 130  | 150 |
| Löst i SRS -back med insatspåse              | 5    | 5   |
| Tillägg när 1djur ska delas på 2             | 60   | 60  |

**Återtag av ORGAN pris /djur**

|                                          | Lamm/Får |
|------------------------------------------|----------|
| Helt lungslag i SRS -back med insatspåse | 5        |
| Lever                                    | 8        |
| Hjärta                                   | 5        |
| Njurar                                   | 5        |
| Vakuumpaketering                         | 10/förp. |

Observera, att organ kan kasseras av annan anledning än veterinärkod!

**Återtag av skinn**

|                                   | Lamm | Får |
|-----------------------------------|------|-----|
| Osaltat, hämtas samma dag         | 55   | 55  |
| Insaltat & skickas till beredning | 195  | 195 |

Återtagsskinn som av någon anledning går sönder under slakt ersätts med 150kr.

Skinn från djur som väger 14kg eller mindre slaktad vikt, ersätts EJ!