# Fleischklassifizierungen

## Schweinefleisch

**S I** Schweinefleisch, entsehnt, ohne sichtbaren Fettanteil, Fettanteil 5%
Schinken oder dicke Schulterstücke
Einlagematerial für Brühwurst, für schnitt- und streichfähige Rohwürste

**S II** Schweinefleisch, entsehnt, mit geringem Fettanteil, Fettanteil 10%
Zuschnitte vom Schinken, Schulter Nacken, mageres Brustspitzenmaterial
Kutterfleisch, Material für schnittfeste und streichfähige Rohwurst,
Einlagematerial für Brühwurst, Jagdwurst, Dauerbrühwurst sowie Kochwurstsorten.

**S III** Schweinefleisch, grob entsehnt, mit höherem Kollagengehalt, Fettanteil 20%
Haxenfleisch, Schulterzuschnitte, magerer Knochenputz, Zwerchfell
Kutterfleisch für Brühwurst ( gewolft zu verarbeiten )

**S IV** Magerer Schweinebauch ohne Schwartenzug, Fettanteil 30 %
Material für grobe Bratwurst, grobe streichfähige Rohwurst, Einlagematerial
für Koch-, Brüh- und Bratwurstsorten

**S V** Kerniger Schweinebauch, wie gewachsen, ohne Schwartenzug, Fettanteil 50%
Material für Rohwurst, streichfähige Mettwurst, Einlagematerial für Roh- und Brühwurstsorten

**S VI** Schweinebacken ohne Schwarten und Drüsen, Fettanteil 55%
Kuttermaterial für Brühwurst, Einlagematerial für Kochwurst

**S VII** Kammspeck ( Nackenspeck ), kernig, ohne Schwartenzug, Fettanteil 80%
Kutterspeck für Aufschnittbrät, Einlagematerial für Brüh- und Dauerbrühwurstsorten.

**S VIII** Rückenspeck, kernig, ohne Schwartenzug, Fettanteil 90%
Kutterspeck für für Brüh-, Roh- und Kochwurstsorten

**S IX** Fettzuschnitte ( Kutterfett ) mit geringem Schwartenzug,
teilweise mit geringem Magerfleischanteil, Schulter- und Schinkendeckel, Fettanteil 70%
Kutterfett für Brühwurst, Material für Kochwurstsorten

**S X** Schmalzige Griffe, Flomen, Fettgehalt 80%
Für streichfähige Rohwurstsorten, Kochwürste, Flomen zur Schmalzherstellung

**S XI** Masken ohne Fettbacken, Fettanteil 30%
Einlagematerial für Sülzen und Kochwürste

# Rindfleisch

**R I** Rindfleisch entsehnt, ohne sichtbaren Fettanteil, Fleisch von Keule und Bug, Fettanteil 5%
Rohwürste, Einlagematerial für Bierschinken

**R II** Rindfleisch entsehnt, mit geringem Fettanteil, Vorderviertelfleisch, teilweise von Hintervierteln, Fettanteil 10%
Kutterfeisch für Brüh-, Dauerbrühwurst, Würstchen, Material für Rohwurstsorten

**R III** Rindfleisch grob entsehnt, mit sichtbarem Fettanteil, Fleischzuschnitte vom Vorderviertel, Lappen, Fettanteil 15%
Kutterfleisch für Brüh- und Rohwurstsorten ( gewolft zu verarbeiten )

**R IV** Kopffleisch ohne Gaumen und Drüsen, Fettanteil 30%
Dauerbrühwurst, einfache Rohwurstsorten

**R V** Rindfleisch, sehnenarm, mit höherem Fettanteil, Fettanteil 35%

**R VI** Knochenputz