

1. Termék neve: Előhűtött lehúzott félsertés hátsó lábbal.
2. Kitermelhető: Húsjellegű telthúsú sertésekből.
3. Gyártó cég: SZABADOS-HÚS KFT.
4. Súlyelőírás: A felek súlya minimum 18 kg, (súlyelőírás változhat a vevő igénye szerint)
5. Kidolgozás: Hosszában kettéhasított, kizsigerelt, és a húsfelületet borító szalonnától, valamint a hasüregben elhelyezkedő hájtól megtisztított félsertés.  
A lehúzott félsertés fej, első láb- és ablakkivágás nélkül, hátsó lábbal, első-hátsó mandzsettával (5 cm) kerül elszállításra.  
Igény szerint papszelettel, a fél testeket a combon és lapockán 3 mm vastag szalonna boríthatja.  
Eltávolításra kerül a gerincevelő, háj és a véres húsrészek.  
A fél hús nem lehet bevagdostott, véraláfutásos és törött gerincű.
6. Hűtés: Előhűtött termék esetében 0 és +7°C között.
7. Szállítás: Előhűtött termék esetében 0 és +6°C között.
8. Eltarthatóság: Előhűtött termék esetében: 5 nap