



## Porotalouden laatustrategia-hanke

### PORONLIHAN LAJITELMAMÄÄRITELMÄT

	<b>P</b>	<b>Lajitelmamääritelmä</b>
<b>E</b>	Rasvapitoisuus alle 4 %	Täysin puhdas punaisen lihan lajitelma, josta on poistettu jätteet, kalvot, näkyvä rasva, vertymät ja leimat.
<b>0</b>	Rasvapitoisuus alle 6 %	Paksuista lihaksista leikattu lajitelma, joka sisältää vähän näkyvää rasvaa. Ei sisällä jätteitä, kalvoja, vertymiä, eikä leimoja.
<b>1</b>	Rasvapitoisuus alle 12 %	Lihalajitelma joka ei sisällä rasvakasaumia, paksuja kalvoja, jätteitä, vertymiä eikä leimoja.
<b>2</b>	Rasvapitoisuus alle 20%	Lajitelma jonka sidekudos- ja rasvapitoisuus on suurempi kuin 1-lajitelman. Lajitelma ei sisällä paksuja kalvoja, rasvakasaumia, jätteitä, vertymiä eikä leimoja.
<b>3</b>	Sidekudospitoinen lajitelma	Lajitelma jossa esiintyy kalvoja ja sidekudosta, ei kuitenkaan paksuja jätteitä, vertymiä, eikä leimoja.
<b>4</b>	Jalostuslajitelma	Leikkaamalla luiden puhdistuksessa tuleva lajitelma. Yrityskohtainen lajitelma.
<b>5</b>	Jalostuslajitelma	Rasvakasaumat, pinta- ja sisärasvat, selkäkalvot/rasva, rintalihasrasvat sekä rasvat sisäfileiden päältä. Ei kuitenkaan vertymiä, karvoja eikä keltaista jännettä.

#### Leikkuun ja pakkaamisen sekä lajitelman käyttökohteet erillisenä ohjeena.

Taulukossa esiintyvät perusmääritelmät:

- Jänne: Lihaksen ja luun välinen kiinnitysjänne, paksu sidekudos, esimerkiksi niska- ja akillesjänne
- Kalvo: Läpinäkymätön sidekudoskalvo, joka poikki leikattaessa selvästi näkyy, esimerkiksi ulkofileen päällä, ulkopaistin reunakalvo sekä lapapaistin keskellä oleva kalvo.
- Vertymä: Veren tahrima lihas- tai rasvakudos, pistoreiän ja mahdollisen luunmurtuman tai revähtymän kohdalla. Vertymä ei saa sisältää hyytynyttä verta kasaumina.

## Poronlihalajitelma P E

Leikkuun työohje: Täysin puhdas punaisen lihan lajitelma, kuten paistit, fileet, josta on poistettu jänteet, kalvot, näkyvä rasva vertymät ja leimat.  
(Kalvottomat paistit, fileenpäät)  
Rasva alle 4 %.

Pakkaaminen ja  
päällyserkinnät: Pakattuna vakuumiin tai jääpahvilaatikoihin lihassyöt samansuuntaisesti aseteltuina päällyserkittynä lain vaatimilla merkinnöillä tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Säilytys ja varastointi  
lämpötilat: Tuoreena +1 astetta  
Pakasteena väh. -18 astetta  
Merkinnät: Pakkausaika ja parasta ennen merkintä

Huomioitavaa: Raavaat ja vasat erilleen

Käyttökohteet: Tuorelihana korkeatasoinen poronkärstys täyslihapihveihin paistamiseen keittoihin  
Jalostukseen poronliha kylmäsavurulla leikkeisiin



## Poronlihalajitelma P 0

Leikkuun työohje: Paksuista lihaksista leikattulajitelma, lavat, kolmioliha, pizarapaisti, etuselkä, joka sisältää vähän näkyvää rasvaa. Ei sisällä jänteitä, kalvoja, vertymiä eikä leimoja. (Lapa, etuselkä, paisti kalvoineen)  
Rasva alle 6 %.

Pakkaaminen ja  
päälyksmerkinnät: Pakattuna vakuumiin tai jääpahvilaatikoihin lihassyt samansuuntaisesti aseteltuina. Päälyksmerkittynä lain vaatimilla merkinnöillä. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Säilytys ja varastointi  
lämpötilat: Tuoreena +1 astetta  
Pakasteena väh. -18 astetta  
Merkinnät: Pakkausaika ja parasta ennen merkintä

Huomioitavaa: Raavaat ja vasat erilleen

Käyttökohteet: Tuorelihana poronkäritys  
täyslihapihveihin  
paistamiseen  
keittoihin  
haudutettuna ruokina

Jalostukseen poronliha kylmäsavurulla  
leikkeisiin  
kylmäsavumeetwurstiin



## Poronlihalajitelma P 1

Leikkuun työohje: Lajitelmaan leikataan kaula- ja niskalihas, kylki, kuve, kinnerlihas jänne poistettuna, sisäfileen reuna ja ”pikkufileet”.  
Ei sisällä rasvakasaumia, paksuja kalvoja, jänteitä, rustoja, vertymiä eikä leimoja.  
Rasva alle 12 %.

Pakkaaminen ja  
päällymerkinnät: Pakattuna vakuumiin tai jääpahvilaatikoihin lihassyöt samansuuntaisesti aseteltuina päällymerkittynä lain vaatimilla merkinnöillä.  
Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Säilytys ja varastointi  
lämpötilat: Tuoreena +1 astetta  
Pakasteena väh. -18 astetta  
Merkinnät: Pakkausaika ja parasta ennen merkintä

Huomioitavaa: Raavaat ja vasat erilleen

Käyttökohteet: Tuorelihana porojauhelihana  
keittoihin ja muhennoksiin  
Jalostukseen porowurstiin  
porogrillimakkaraan  
säilykkeisiin



## Poronlihalajitelma P 2

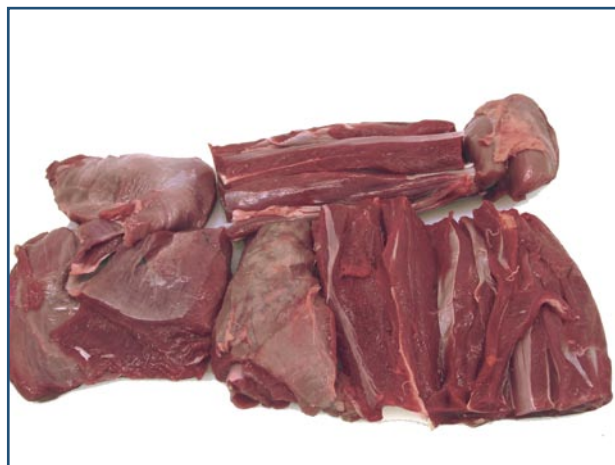
Leikkuun työohje: Lihasosista jonka sidekudos- ja rasvapitoisuus on suurempi kuin P1-lajitelman, kuten esim. vanhat raavaat porot ja potkalihat. Ei sisällä rasvakasaumia, paksuja kalvoja, jänteitä, rustoja, vertymiä eikä leimoja.  
Rasva alle 20 %.

Pakkaaminen ja  
päälyysmerkinnät: Pakattuna vakuumiin tai jääpahvilaatikoihin  
päälyysmerkittynä lain vaatimilla merkinnöillä.  
Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta  
asiakkaan kanssa.

Säilytys ja varastointi Tuoreena +1 astetta  
lämpötilat: Pakasteena väh. -18 astetta  
Merkinnät: Pakkausaika ja parasta ennen merkintä

Huomioitavaa: Raavaat ja vasat erilleen

Käyttökohteet: Tuorelihana porojauhelihana  
Jalostukseen porowurstiin  
porogrillimakkaraan  
säilykkeisiin



## Poronlihalajitelma P 3

Leikkuun työohje: Ulkopaistien kanttauspalat, ulkofileiden pintakalvon lihaspäät, sidekudosta ja potkien jännetupet (tumpit). Ei sisällä rasvakasaumia, jänteitä, rustoja, vertymiä eikä leimoja.

Pakkaaminen ja päällyksmerkinnät: Pakattuna vakuumiin tai jääpahvilaatikoihin päällyksmerkittynä lain vaatimilla merkinnöillä. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Säilytys ja varastointi lämpötilat: Tuoreena +1 astetta  
Pakasteena Väh. -18 astetta  
Merkinnät: Pakkaus aika ja parasta ennen merkintä

Huomioitavaa: Raavaat ja vasat erilleen

Käyttökohteet: Tuorelihana

Jatkojalostuslajitelma

Jalostukseen

keittomakkarat  
porogrillimakkaraan  
säilykkeisiin



## Poronlihalajitelma P 4

Leikkuun työohje: Leikkaamalla selkä-, niska-, kylki ja lantioluusta tulevat lihat, kalvot ja sidekudokset.  
(Yrityskohtainen lajitelma)

Pakkaaminen ja  
päälysmerkinnät: Pakattuna vakuumiin tai jääpahvilaatikoihin  
päälysmerkittynä lain vaatimilla merkinnöillä.  
Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta  
asiakkaan kanssa.

Säilytys ja varastointi  
lämpötilat: Tuoreena +1 astetta  
Pakasteena Väh. -18 astetta  
Merkinnät: Pakkausaika ja parasta ennen merkintä

Huomioitavaa:

Käyttökohteet: Tuorelihana

Jatkojalostuslajitelma

Jalostukseen

keittomakkarat



## Poronlihalajitelma P 5

Leikkuun työohje: Poron selkärasva, sisäfileen rasvat, kuverasvat, olkarasvat, rintalihasrasvat sekä paksut kalvot.

Pakkaaminen ja  
päälyysmerkinnät: Pakattuna vakuumiin tai jääpahvilaatikoihin.  
Paksut kalvot erilleen ja nopea pakastus.  
Päälyysmerkittynä lain vaatimilla merkinnöillä.  
Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Säilytys ja varastointi  
lämpötilat: Tuoreena +1 astetta  
Pakasteena Väh. -18 astetta  
Merkinnät: Pakkausaika ja parasta ennen merkintä

Huomioitavaa:

Käyttökohteet: Tuorelihana

Jatkojalostuslajitelma

Jalostukseen

keittomakkarat

