

## ”Svensk standard för lammköttskvalitet”

Standarden innehåller parametrar som påverkar kvalitetsegenskaperna **storlek, konformation, fettgrupp, smak, mörhet, saftighet och hållbarhet** hos det svenska lammköttet oavsett vilken ras lammet har eller vilken uppfödningmodell som tillämpats.

Samtliga, i standarden ingående, parametrars betydelse för lammköttets kvalitet är styrkta via forskningsprojekt eller via praktiska undersökning utförda i Sverige eller i andra länder som tex i Australien och/eller i Storbritannien.

### Kön

Standarden gäller för både tack- och okastrerade bagglamm

### Storlek på slaktkroppen (mäts i kg)

Slaktvikt: **16 – 24 kg**

### Konformation (mäts som EUROP klass)

Klass O+ till E+

### Fettmängd (mäts som fettansättning)

Fettgrupp **2 till 3+** (liten till ordinär)

(Även 4–6 % intramuskulärt fett är önskvärt. I Sverige utförs dock i nuläget ingen klassificering av marmorering på lammkött.)

### Ålder vid slakt (mäts i månader)

Lammets ålder ska vara **högst 12 månader**.

### Levande tillväxt 2 veckor innan slakt (mäts som gram tillväxt per dag)

Lammets tillväxt ska vara **lägst 100 gram/dag** under den aktuella perioden.

### Slaktkroppens renhet (mäts okulärt)

Lammet ska vara rent och torrt vid slakt.

**Lägsta acceptabla nivå** för renhet illustreras av bilderna nedan.





**pH-värde i slaktkroppen** (mäts numeriskt med en decimal)

pH-värdet 24 timmar efter slakt ska vara **5,8 eller lägre**

**Temperatur i slaktkroppen vid pH=6,0** (mäts numeriskt i heltal)

Gäller för Akilleshängda slaktkroppar.

Temperaturen i slaktkroppen ska vara mellan **8–18° C**

**Temperatur i kylrum**

Kylrummens temperatur ska ligga mellan **0 - 5° C**

**Mörningstid** (mäts i antal dagar)

Gäller för Akilleshängda djur som inte har elstimulerats.

Lägsta rekommenderade totala mörningstid (från slakt till konsument) är **10 dagar**.