

## **Råvarufakta**

### **Lamm/Fårproducent**

Hanna Lupiner  
Lupiners Gård, Södra Boarp 4, 56392 Gränna  
Tel.070 514 62 38

### **Ras**

Renrasig Gotland

### **Kön**

Tacka

### **Plats för uppfödning**

Södra Boarp 4, Gränna

### **Foder**

Naturbeten och gamla vallar som nu klassas som beten  
Ensilage /klöver, timotej, rajgräs, svingel

Korn under dräktighet och digivning på stall

Lösmineraler och saltsten

### **Levnadssätt**

Ute på beten tillsammans med lammen 1 maj till 1 augusti. Fortsatt ute på bete fram till betäckning mitten av oktober. Installas vid betäckning. Lammen föds i april.

### **Ålder**

21092 är född 14 april 2021, 890 dagar gammal

Hon fick 2 lamm i april 2023, fick sedan juverinflammation den 5 maj. Behandlades och blev återställd men diade inte sina lamm efter det. Det är nog därför hon har fått tillbaka hullet så snabbt efter avvänjningen 6 augusti. Utgångsorsaken är juverinflammation eftersom vi inte kan ta in en sådan tacka igen i produktion.

### **Hantering till slakt**

Djuren hämtas av slakteriet i deras djurtransport. Kvällen innan slakt sorterar vi djuren och sätter i slaktmärken i öronen. Djuren går till slakt med den grupp som de varit med de senaste veckorna. Allt för att de ska vara trygga. Djuren går in i lastbilen självmant. Ingen stress. Transporten till slakteriet tar 2 timmar.

### **Slakteri**

Skara Lammslakteri

### **Slaktare**

Håkan och Ulrika Gustavsson

### **Slaktdatum**

22 september

### **Slaktvikt**

32,7

### **EUROP + - formklassning**

R+

### **Fettklassning + -**

3

## **Marmoreringsklass**

-

## **Nedkylning efterurtagning**

Har ingen information från slakteriet

## **Hängning hel/halv**

Djuret delas vid slakt och hängs in som halvkropp. Slaktkroppen hänger i kylrummet i 4+ grader fram till förmiddag den 25 september då den läggs i kartong på pall och hämtas av kyltransport.

## **Kyltransport mellan slakteri och styckare**

Kyltransporten går via Jönköping och Kalmar där pallen omlastas till kylrum och sedan på en mindre lastbil ut till styckaren utanför Vimmerby.

Slaktkroppen anländer styckaren vid lunchtid 27 september då håller slaktkroppen en ytemperatur på 5+ grader. Slaktkroppen hängs in i kylrummet hos styckaren och hänger där till den 29 september. Kylrummet håller en temperatur på 4+ grader.

## **Nedskärning från hel/halv**

Styckaren Daniel med hjälp av Adrian på Totebo gård styckar slaktkroppen vid lunchtid 29 september. De putsar inte stocken alls, men skär bort en del annat ister och fett från slaktkroppen för att jag ska kunna eftermöra bitarna inpenslade med tackans egna fett. Stockarna läggs luftigt i blå livsmedelspåse i kartong för att skyddas under transporten.

## **Transport från styckaren hem till gårdens kylrum**

Jag hämtar köttet hos styckaren (i denna leverans 29 lamm och 2 tackor) i min skåpbil utan kylaggregat klockan 15 den 29 september. Jag har en resa hem som tar 2 timmar. Jag lastar in i mitt kylrum strax efter 17.

## **Hängmörning stock/sadel**

Stockarna lägger jag öppet på ett galler i mitt kylrum som håller 4+ så att de ska torka till på ytan. På söndag 1 oktober smälter jag tackans fett och penslar på ett tjockt lager på stockarna så att de blir helt täckta. Jag lägger dem återigen på gallret och låter dem ligga där fram till måndag morgon 23 oktober. (7 m2 kylrum för 2 stockar i 22 dagar (litet fniss))

## **Förpackningssätt**

Jag förpackar stockarna innan avfärd till Jönköping i slaktarpapper. Knyter om med snöre. Lägger förpackningarna i en frigolitlåda och lastar in precis innan jag åker. Jag har en 30 minuters resa till Jönköping.

## **Leveransdatum**

23 oktober 2023