****

**Prisliste Siljanhjort høsten 2020**

Slakteri:  
 Dyr leveres normalt ferdig flådd og klargjort for inspeksjon med indre organer.

**Vomskutte dyr, eller dyr som er tilsølt med vom under slakting avises. Mattilsynet godkjenner ikke disse. Dette gjelder også om feltkontrollør (feilaktig) har godkjent slaktet.**

Etter avtale kan lokale jaktlag benytte slakterommet til flåing og klargjøring. Dette er gratis.

Mørning, partering og pakking.

Det måles PH verdi på kjøttet ved ankomst, og ved skjæring. Stressa dyr som ikke får PH fall i løpet av noen dager, anbefales ikke som ordinær konsum-/salgsvare. Kan være greit råstoff til kverna kjøtt-karbonade, hamburger , etc.

1. Kontroll og stempling av dyr (Mattilsynet) **200kr/dyr** (Mattilsynets satser)
2. Flå, vomme, klargjøre for kontroll, inkludert henging til nedskjæring **14kr/kg**
3. Henging/kjøling : **50kr/døgn** (gjelder ikke dyr som kommer inn under pkt 2)
4. Skjæring/pakking **22 kr/kg** innveid vekt, (Standard 800-1000 gr kverna kjøtt i flate vakumpakker) Tillegg for 400-500 gr, (2 kr/kg)
5. Partert og pakket kjøtt hentes normalt som kjølevare. Det brukes medbrakt emballasje. Det kan brukes bakker fra Siljanhjort, pant 150 kr/bakke.
6. Fordeling i parter inn til 6 parter: 0 kr. Mer enn 6 parter; timepris etter medgått tid, **600 kr/t**

Alle priser er eks mva, (25%)