

<i>CATEGORIA MERCEOLOGICA</i>	<i>SPECIFICHE DEL PRODOTTO</i>	<i>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO</i>	<i>QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA</i>
CARNI BOVINE	La carne bovina fresca deve essere consegnata in mezzene o quarti. Le carni devono essere di bovino non alimentato con farine di origine animale. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere. Saranno ritenute non idonee e quindi restituite tutte quelle carni che all'atto della consegna o durante la permanenza presso il nostro magazzino evidenzino le seguenti anomalie: tracce anche lievi di muffe, ossidazione dei tessuti adiposi e loro eccessiva fragilità, estese e profonde bruciature da freddo, odori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna.	La carne di bovino comprende anche la carne di bufalo fresca intera, di 30 giorni di età	KG 25.000 (di cui circa KG 12.000 di bufalo max 30 giorni)
CARNI EQUINE	La carne equina fresca deve essere consegnata in mezzene o quarti. Deve essere classificata come carne magra comune, secondo la analoga II^ categoria annonaria delle carni bovine. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere.		KG 1.800

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
CARNI DI CONIGLIO	Le carni di coniglio devono provenire da allevamento preferibilmente nazionale ed essere macellate, sezionate, confezionate da stabilimento in possesso di riconoscimento CE; i conigli devono essere consegnati congelati, conservati in modo che la temperatura interna non superi i -15° C ; essere esenti da salmonelle. Devono essere privi di odori e colorazioni anomali; devono essere forniti <u>interi</u> , ossia NON scuoiati ed eviscerati - e con il pelo. Devono essere privi di grumi di sangue, di fratture, di ecchimosi e tagli.	I conigli devono essere della seguente pezzatura: 0,5 - 1 - 2 kg	CONIGLI da kg 1: KG 2.100 CONIGLI da kg 2: KG 1.800
CUORE BOVINO	Il cuore di bovino deve essere consegnato congelato, conservato in modo che la temperatura interna non superi i -15° C. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo lo scongelamento; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale. Il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE; il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.		CUORE: KG 1.100

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
CARNI AVICOLE	Le carni avicole devono provenire da animali delle migliori razze da carne e non alimentati con farine di origine animale. I polli a busto e gli altri tagli anatomici da essi derivanti, devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della loro pelle, che dovrà essere priva di bruciature e penne e piume residue. Devono essere conservati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate e i -15° C per quelle congelate. Le carni avicole devono: essere di classe A ai sensi del Reg. 543/08; essere commercializzate in carcasse intere, completamente eviscerate; essere esenti da salmonelle.	Oltre ai polli a busto interi, si include anche la consegna di petto di pollo FRESCO intero.	POLLI A BUSTO: KG 50 PETTO di POLLO: KG 200