

VALUTAZIONE COMMERCIALE

CLASSIFICAZIONE SEUROF

CRITERI

ASPETTO CARCASSA

MASSA MUSCOLARE

VALORI DA 1 A 5

CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

IN BASE A

TIPO DI ANIMALE

BOVINI

BUFALINI

EQUINI

OVINI

TAGLIO

1° CATEGORIA

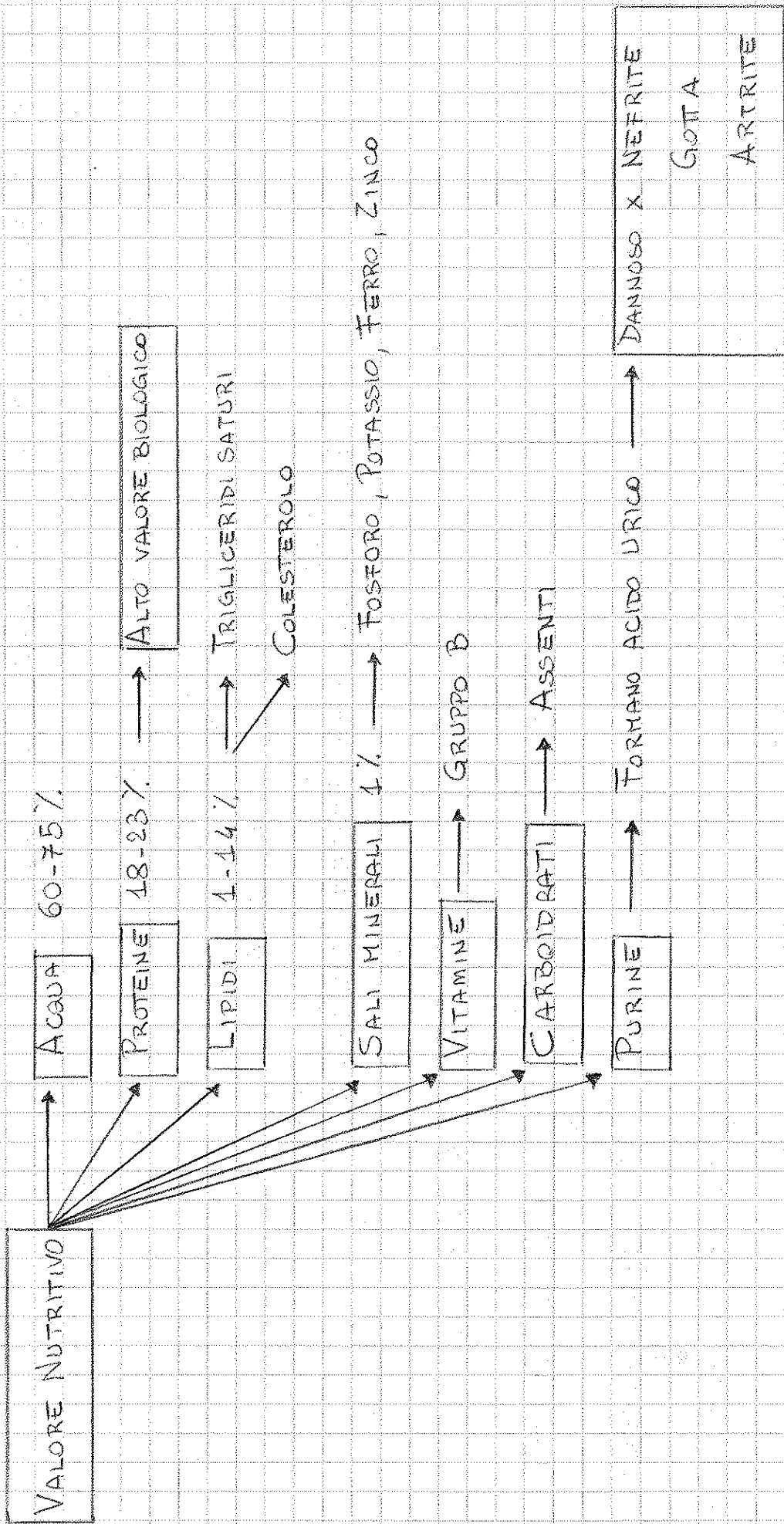
2° CATEGORIA

3° CATEGORIA

QUARTI POSTERIORI

QUARTI ANTERIORI

ADDOME, COLLO



CONSERVAZIONE

REFRIGERAZIONE

0 - 4 °C

CONGELAZIONE

DICITURA "CARNE CONGELATA"

CARNE IN SCATOLA

FASI

SALUBERIA

TAGLIARE A PEZZI

SEMI-COTTURA IN BRODO

SALATURA

AGGIUNTA ADDITIVI

CONFEZIONAMENTO

CONTENITORI LATA + GELATINA 40%

CHIUSURA

STERILIZZAZIONE

120 °C x 1h AUTOCLAVE

