

Lotto 3 – Carni fresche

CARNI AVICOLE

Provenienza: devono provenire da allevamenti ubicati sul territorio nazionale, da animali cresciuti a terra, macellati e sezionati in Italia.

Almeno il 50% della fornitura deve essere BIOLOGICO

POLLO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A,
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali.

Tipologie richieste:

Petto di pollo tagliato a fette: la carne deve essere priva di pelle, di parti grasse, di tutte le strutture ossee e cartilaginee, completamente dissanguata, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità, senza ecchimosi, macchie ed ematomi.

Confezionamento: la carne deve essere fornita in porzioni da 80/100 gr contenuta in confezioni sottovuoto. Il peso totale di prodotto richiesto per la confezione sottovuoto potrà variare da 1 a 3 chilogrammi.

Petto di pollo intero: deve essere disossato, privo di pelle e pronto per l'uso.

Confezionamento: la carne deve essere in confezioni sottovuoto del peso di 3 chilogrammi circa ciascuna.

TACCHINO - FESA

Requisiti qualitativi

- devono appartenere alla classe A,
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgente ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme, prive di odori anomali.

-

Tipologie richieste:

Fesa di tacchino tagliata a fette: le carni devono essere prive di pelle, di parti grasse, di tutte le strutture ossee e cartilaginee, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie ed ematomi.

Confezionamento: la carne deve essere fornita in porzioni da 80/100 gr contenuta in confezioni sottovuoto. Il peso totale di prodotto richiesto per la confezione sottovuoto potrà variare da 1 a 3 chilogrammi.

Fesa di tacchino intera: deve essere disossata, priva di pelle e pronta per l'uso.

Confezionamento: la carne deve essere in confezioni sottovuoto del peso di 3 chilogrammi circa ciascuna.

CARNI BOVINE

Provenienza: devono provenire da allevamenti siti sul territorio nazionale, da animali allevati, cresciuti, macellati e sezionati in Italia.

Requisiti qualitativi: le carni devono provenire da carcasse appartenenti a: categoria A, con buona conformazione muscolare e scarso stato di ingrassamento. La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, priva di colori o odori anomali.

Almeno il 50% della fornitura deve essere BIOLOGICO

Tipologie richieste:

Vitellone macinato magro per hamburger

Confezionamento: in confezioni sottovuoto del peso di circa 3 chilogrammi ciascuna.

Vitellone a fette

Confezionamento: la carne deve essere fornita in porzioni da 80/100 gr contenuta in confezioni sottovuoto del peso di 1 kg.

CARNI SUINE

Provenienza: deve provenire da allevamenti siti sul territorio nazionale, da animali allevati, cresciuti, macellati e sezionati in Italia.

Requisiti qualitativi: le carni devono provenire da carcasse appartenenti alla categoria di peso L, devono presentare colore roseo, grana fine, tessitura compatta e venatura scarsa, senza segni di invecchiamento o cattiva conservazione

Almeno il 50% della fornitura deve essere BIOLOGICO

Tipologie richieste:

- **Lombo disossato**

Confezionamento: la carne deve essere fornita in confezioni sottovuoto del peso di 3 chilogrammi circa ciascuna.