

**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.

**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.

**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.

**Fesa di tacchino macinata**

**Confezionamento:** in confezioni sottovuoto del peso di circa 4 chilogrammi 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.

**Tipologie richieste:**

**Vitellone macinato magro per hamburger**

**Confezionamento:** in confezioni sottovuoto del peso di circa 4 chilogrammi ciascuna.

**Vitellone a fette**

**Confezionamento:** la carne deve essere fornita in porzioni da 80/100 gr contenuta in confezioni sottovuoto del peso di 1,5 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

**Tipologie richieste:**

- **Lombo disossato**

**Confezionamento:** la carne deve essere fornita in confezioni sottovuoto del peso di 4 chilogrammi circa ciascuna.