

**“BOLSONES DE CARNE”**

**NOVIEMBRE Y DICIEMBRE 2016**

**TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS**

- Pesos y unidades de fraccionamiento
- Características solicitadas de calidad y presentación



1816 - *En el año del bicentenario de la declaración de la Independencia* - 2016

**VÍVERES FRESCOS: CARNES**

**Mercadería:** Carne Vacuna: Asado. Blanda.

**Peso - Unidad de fraccionamiento:** Kilogramos. Fraccionada en bolsas no superiores a 2 Kg.

**Tipo - Calidad:** 1ra. De novillo o de ternera. En bifés o en trozo.

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Desgrasada. Consistencia firme y no pegajosa. Color desde el rojo vivo al rosado. Olor característico.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Consistencia blanda. Color oscuro (verduzco o negruzco) o con manchas negras. Olor amoniacal.

**Mercadería:** Carne Vacuna: Molida

**Peso - Unidad de fraccionamiento:** Kilogramos. Fraccionada en bolsas no superiores a 2 Kg.

**Tipo - Calidad:** 1ra. De novillo o ternera. Especial (magra).

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Aspecto firme y no pegajoso. Color desde el rojo vivo al rosado. Olor característico.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Carne pegajosa, blanda y con mal olor.

**Mercadería:** Pollo Fresco

**Peso - Unidad de fraccionamiento:** Peso promedio por unidad 2 1/2 kg.

**Tipo - Calidad:** 1ra. Fresco, refrigerado (sin congelar)

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de envasado, período de aptitud y peso. Sanos, pelados, eviserados. Consistencia firme y no pegajosa. Sin hemorragias. Color desde el blanco amarillento a rosado. Sin manchas ni variación parcial del color. Olor característico.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de envasado, período de aptitud y peso. Carne pegajosa, blanda y con mal olor, cuya piel se desprenda con facilidad. Coloración verdosa, negruzca, sanguinolenta o pálida. Presencia de plumas en la superficie.

