

„COLOTEIA” S.R.L.

APROBAT

Directorul „COLOTEIA” S.R.L.

Tamara HICARĂ

„07” 07.09.2023



INSTRUCȚIUNE TEHNOLOGICĂ

PENTRU FABRICAREA SEMIPREPARATELOR DIN CARNE

IT 38798383-001:2023

**Conform Hotărârii de Guvern nr.624 din 19.09.2020 cu
privire la aprobarea Cerințelor de calitate
pentru preparate și produse din carne**

Elaborat:

Tehnolog

S. Vasilev Vasilev Serghei

Carne de găină tranșată:

- Semicarcase de pui;
- Pulpă cu spate cu os;
- Șold fără spate cu os;
- Șold cu spate cu os;
- Șold fără os fără piele;
- Fileu;
- Aripă;
- Gambă;
- Pulpă fără os;
- Spate de pui;
- Carne tocată de găină (fileu)
- Carne tocată de găină (pulpă)
- Carne de găină dezosată mecanic

Prepelețe

I.Refrigerate: 96 ore;

Temperatura recomandată de păstrare și transport: $0\div4^{\circ}\text{C}$.

II. Congelate: 180 zile

Temperatura recomandată de păstrare și transport: minus 18°C .

Organe comestibile de găină:

- Oase de găină;
- Ficat de pui;
- Picioare de găină;
- Pipote de găină;
- Inimă de găină;
- Gâturi de găină;
- Cap de găină;
- Piele de găină;

I.Refrigerate: 72 ore;

Temperatura recomandată de păstrare și transport: $0\div4^{\circ}\text{C}$.

II. Congelate: 180 zile

Temperatura recomandată de păstrare și transport: minus 18°C .