

**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;
- Aripi;
- 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÷4<sup>0</sup>C.

**II. Congelate: 180 zile**

Temperatura recomandată de păstrare și transport: minus 18<sup>0</sup>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÷4<sup>0</sup>C.

**II. Congelate: 180 zile**

Temperatura recomandată de păstrare și transport: minus 18<sup>0</sup>C.