



Caracteristici generale

Denumirea se referă la piesa din pulpa de mânzat, numită nucă. Cuprinde regiunea anatomică a bicepsului femural. Secțiunea superioară trece vertical pe la mijlocul șoldului spre proeminența rotuliană, iar limita posterioară este de secțiunea ce trece de-a lungul feței anterioare a femurului. Limita inferioara este dată de secțiunea ce trece prin mijlocul grasetului.

Descriere

Piesa se desface prin secționarea membranelor naturale de legătură dintre grupele musculare. Bucata astfel rezultate se curăță de franjuri, vene, țesuturile conjunctive groase și se degresează. Suprafața trebuie să fie curată, fără impurități, fără contuzii sau zone sângerate.

Toate tăieturile executate trebuie să fie drepte iar aspectul suprafeței cărnii proaspăt.

Tehnica de ambalare	Vacuum
Termen de valabilitate	22 zile
Temperatura	0÷2°C
Greutate pe pachet (kg)	2,5 – 5,0kg
Numar buc.	1 buc
Ambalaj transport	cutii carton

Elaborat		Aprobat	
Funcția: Responsabil calitate	Semnătura	Funcția: Manager general	Semnătura
Nume: Rozica Todireanu Doina Iliescu		Nume: Iulian Căzăcuț	
Exemplar nr.:			