

لاشه کامل گاو، گاومیش و شتر 1/4 لاشه کامل لفاف پیچی شده	تازه منجمد	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۵ روز ۱۲ ماه
لاشه کامل گوسفند و بز قطعات لاشه لفاف پیچی شده	تازه منجمد	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۷۲ ساعت ۹ ماه
قطعات گوشت قرمز گاو، گاومیش و شتر	تازه	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۷۲ ساعت
	تازه بسته بندی در خلاء	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۷ روز
	تازه بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۱۰ روز
	منجمد	منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۱۲ ماه
قطعات گوشت قرمز گوسفند و بز	تازه	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۷۲ ساعت
	تازه بسته بندی در خلاء	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۵ روز
	تازه بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۷ روز
	منجمد	منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۹ ماه
آلایش خوراکی دام : جگر، دل و قلوه دل و قلوه جگر جگر (تمامی مراحل استحصال، بسته بندی و انجماد بصورت یکپارچه در کشتارگاه صنعتی دام انجام گرفته باشد.)	تازه	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۴۸ ساعت
	منجمد	منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۴ ماه
	منجمد	منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۳ ماه
	منجمد	منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۴ ماه
گوشت کله (گاوی) - زبان	تازه منجمد	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۷۲ ساعت ۸ ماه

کله گوسفند - سیرابی، شیردان، نگاری و هزارلا - پاچه - استخوان قلم	تازه منجمد	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۷۲ ساعت ۶ ماه
مغز	تازه منجمد	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۴۸ ساعت ۲ ماه
گوشت قرمز چرخ کرده	تازه منجمد	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۴۸ ساعت ۳ ماه
چربی خوراکی	تازه منجمد	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۴۸ ساعت ۴ ماه
قطعات گوشت شترمرغ	تازه	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۷۲ ساعت
	تازه بسته بندی در خلاء	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۷ روز
	تازه بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۱۰ روز
	منجمد	منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۹ ماه
گوشت و سنگدان چرخ کرده شترمرغ - چربی خوراکی شترمرغ	تازه منجمد	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۴۸ ساعت ۳ ماه
خمیر شترمرغ	منجمد	منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۳ ماه
جگر، دل، سنگدان و پای شترمرغ دل، سنگدان و پای شترمرغ جگر شترمرغ	تازه	۰ تا ۴ درجه سانتیگراد	۴۸ ساعت
	منجمد	منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۴ ماه
	منجمد	منفی ۱۸ درجه سانتیگراد	۳ ماه

توضیحات :

عرضه تمام لاشه ها با نشانه گذاری چهار تکه ای، مناسب، محکم و غیر قابل پاک شدن بایستی انجام گیرد. خروج هرگونه محصول بدون هویت گذاری و بسته بندی ممنوع است.

Ph نهایی پس از طی دوره **Rigor mortis** (جمود نعشی) در لاشه گاو ۵/۴ الی ۵/۸ و در لاشه گوسفند ۵/۸ الی ۶/۲ است.

عمر ماندگاری از زمان خروج لاشه از اتاق سرد (حداقل ۲۴ و حداکثر ۷۲ ساعت و منوط به رسیدن به **Ph** نهایی مناسب) محاسبه می شود.