

Вопросник по конфигурации убойного цеха для красного мяса

1. Вид животного предназначенного для убойной обработки.

- a. Мелкий рогатый скот: производительность голов / смену 8 часов
- b. Свиньи: производительность голов / смену 8 часов
- c. Крупный рогатый скот: производительность голов / смену 8 часов
- d. Лошади: производительность: голов / смену 8 часов
- e. Другие: производительность: голов / смену 8 часов

2. Вместимость боксов для пребывания скота, перед убойной обработкой (по видам и количеству).....

.....

3. Метод убоя (оглушение):

- a. Ритуальный убой:
- b. Традиционное оглушение - электро или механическое:

4. Количество убойных линий:

5. Работа убойной линии (когда более чем одна)

- a. В одно и то же время (полностью автономные линии):
- b. В отдельное время (последовательно):

6. Обработка субпродуктов (шкура, рога, копыта, головы, внутренние органы и др.):

- a. Хранение и утилизация:
- b. Только хранение и после этого транспортировка для переработки:
- c. Обработка в помещениях бойни - пожалуйста, укажите соответствующий продукт и необходимую обработку:

7. Вместимость холодильных камер для охлаждения мясных туш:

..... (В тоннах или количестве единиц соответствующих животных).

8. Вместимость холодильных камер для глубокого замораживания мясных туш:

..... (В тоннах или количестве единиц соответствующих животных).

9. Дополнительная обработка мясных туш:

- a. Только хранение и транспортировка:
 - b. Обвалка и жиловка мясных туш:
- (производительность обвалки в тоннах, или количестве единиц соответствующих животных)

10. Другие специфические требования:

.....

.....

.....