

CARNS



Totes les carns que es posen a la venda en establiments autoritzats, han passat per estrictes controls sanitaris d'acord amb la normativa vigent i per tant són plenament aptes per al consum.

La carn de vacum

Cada animal, des del seu naixement, està identificat amb un número, com també consta enregistrat en un Llibre Registre que obligatòriament han de portar les granges, els quals inscriuen en les respectives Comunitats Autònomes. Les instal·lacions són controlades de forma periòdica per tal que compleixin les condicions higienicosanitàries corresponents.

Als escorxadors, tots els animals que han de ser sacrificats se'ls sotmet a rigorosos controls veterinaris que garanteixen la seva aptitud per al consum; així, es retiren els òrgans i els teixits que poden constituir riscos per a la salut.

Les peces han de portar una etiqueta que indiqui :

- país on s'ha sacrificat;
- número d'autorització de l'escorxador;
- número d'identificació de l'animal;
- número d'autorització sanitària.

Per garantir la qualitat i la seguretat de totes les carns, és molt important conservar-les en fred en tot moment, a una temperatura de 7 graus en el cas de la carn de vacum i de 4 en el de les aus.

Recordem que la carn és un aliment bàsic en tota dieta equilibrada, el consum de la qual aporta proteïnes i vitamines al nostre organisme i alhora és una font important de minerals.