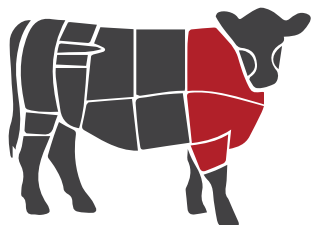


CANDONGA CARNE PARA COCER



Descripción Del Producto



Esta pieza se encuentra entre en la parte delantera de la canal, es la tapa del pezcuelo o candonga De la canal de res, es un músculo delgado recubierto de membrana y grasa. Se regula la grasa exterior y interior 95/5. Este músculo se usa para cocer.

Ingrediente 100% carne de res.
Catálogo XXXX.

Conservación

Almacenamiento

Refrigeración
0 A 4 °C

Fresco
(0 °C A 4 °C)

Vida de anaquel
30 días

Características

PH 5.5 a 6.0

Fisicoquímicas

AW 0.99

Características

COLOR Rosa o Rojo Intenso

Organolépticas

AROMA Característico

Parámetros

Libre de material extraño Retiran coágulos
Desjuge máximo 2% Libre de golpes
Vacío al 99%
Libre de hormonas y clembuterol

Descripción de empaque

Envase

Empaque en bolsa multicapa con barrera al oxígeno
Sellada al vacío

Empaque

Caja de cartón corrugado

Piezas por caja

2 Pzas
FULL SET #9

Presentación

Envasado al alto vacío, carne fresca
Se entrega en caja de cartón de 30 kg

Peso por pieza

1 KG

Peso de la caja

NA

Transporte

Palet/Tarima

En tarima de madera 35 cajas por palet, empleada

Caja refrigerada

Se transporta a destino a temperatura según la especificación del cliente (0 °a 4°C)