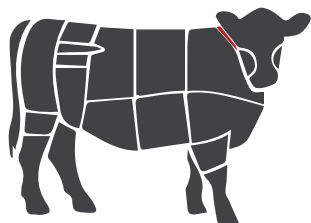


FILETILLO BANDERILLAS



Descripción Del Producto



Se encuentra en la parte del pescuezo.
Se compone de filetillo y huesos vertebrales del tórax.
El corte se hace de manera horizontal a la altura del canal medular y posteriormente se separa de la costilla cargada por medio de un corte con la sierra se compone de 5 vertebrae torácicas.
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	N/A

Características	Fisicoquímicas	Características	Organolépticas	Grasa
PH 5.5 a 6.0	AW 0.99	COLOR Rosa o Rojo Intenso	AROMA Característico	COLOR Blanca o crema

Parámetros

Libre de material extraño	Libre de coagulos
Libre de hormonas y clembuterol	Libre de golpes
Libre de contaminación que pueda causar daño a la salud	

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)

Descripción de empaque

Envase

Empaque en bolsa multicapa con barrera al oxígeno
Sellada al vacío

Empaque

Caja de cartón corrugado

Piezas por caja

2 Piezas
FULL SET #9

Presentación

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

Peso por pieza

0.9 KG

Peso de la caja

NA