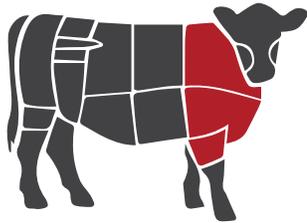


## PALETA SIN HUESO



### Descripción Del Producto



Se encuentra en la parte delantera de la canal de res. El cual esta unida por medio de grasa y tejido conectivo al diezmillo. Se le retira el chamberete a la altura del codo, referencia. El lagarto (banana shank). Va completa la paleta (cuña y lagarto). A la paleta con hueso se le retiran los huesos raqueta (homoplato) y blanco (húmero) se regula grasa interior al ras que se mire la carne y se regula grasa exterior 1/4 plg.

**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** Textura firme  
**Desjuge máximo 2%** Grasa blanca  
**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 #5

##### Presentación

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

##### Peso por pieza

12 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)