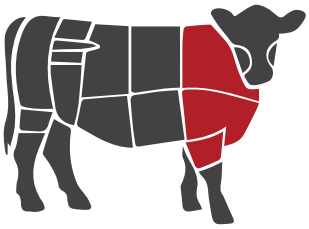
LOAMONT

Carne Premium *Hight Quality*

loamont.com.mx

PESCUEZO SIN HUESO

Descripción Del Producto



Se obtiene cortando entre quinta y sexta vertebra cervical.
Se separa de diezmillo, este con un corte de sierra.
Se le retiran los tendones que tiene el pecuezo (color amarillo).
Se le regula la grasa interna a 95/5.

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

Parámetros

- Libre de material extraño
- Desjugue máximo 3%
- Vacío al 99%
- Libre de hormonas y clembuterol

Retiran coagulos
Libre de golpes

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 # 6

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

Peso por pieza
4 A 5 KG

Peso de la caja
NA

Transporte

Palet/Tarima
En tarima de madera 35 cajas por palet, emplayada

Caja refrigerada
Se transporta a destino a temperatura según la especificación del cliente (0 °a 4°c)

ENGORDA ZAPOTILLO