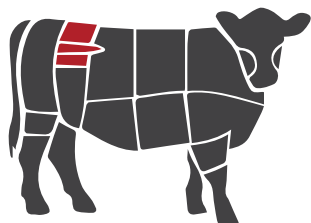


SIRLOIN CON COLA



Descripción Del Producto



Esta pieza proviene del full loin del canal de res. Este músculo colinda con el t-bone y chuleton. Se obtiene al momento de separarlo de la vertebras del full loin. Por medio de un corte de con la sierra cinta. Corte septima vertebra del chuleton y catorceava del t-bone. Quedando el sirloin con hueso(contiene el hueso cadera). Músculo muy bueno para asar, buena textura y jugoso.

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 coagulos
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

Presentación

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

Peso por pieza

7 A 8 KG

Peso de la caja

20 A 33 KG MAXIMO

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)