



PATAS DE CERDO

Descripción Patas y manos de cerdo CFC1232, es un subproducto del cerdo que se obtiene al separar las extremidades distales del porcino tanto del cuarto delantero como del cuarto trasero. Deberán estar libres de pelo y cualquier suciedad que represente un peligro físico o microbiológico para el producto.



Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Patas de cerdo
Color	Blanco característico del cuero
Olor	Característico – libre de olores indeseables
Temperatura Congelación	0 a 4 ° C
Temperatura Refrigeración	-18° C
Peso presentación	
Información de la Etiqueta	Nombre y código del producto Número de lote Fecha de procesamiento Refrigerado
Vida útil	Al vacío 24 días / Fresco 4 días
Presentación	Empacado al vacío (4 unidades)

Ing. Daniel Guanoluiza