

CHULETERO REBANADO



Descripción del producto.

El chuletero rebanado C1056, es un corte porcino obtenido de la región dorsal del cerdo, constituido por el lomo falda, una capa superficial de grasa y la región ósea correspondiente al espinazo del animal.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Chuletero Rebanado
Código	C 1056
Color	Rosado Característico
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18° C
Peso promedio	100 a 110 g
Información de la Etiqueta	Nombre y código del producto Número de lote Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Forma de conservación: congelación
Empaque primario	Funda de polietileno de baja densidad grado alimenticio
Empaque secundario	Funda gavetera
Vida útil	6 meses en congelación
Presentación	Unidades