



## FRITADA 80/20

**Descripción** Es un derivado porcino que se obtien al realizar el desguese del cerdo y que se encuentra compuesta por carne y grasa en una relacion 80/20



### Especificaciones Técnicas

<b>Nombre del Producto</b>	Fritada 80/20
<b>Color</b>	Rojo característico con grasa intramuscular y superficial en porción.
<b>Olor</b>	Característico
<b>Temperatura Congelación</b>	-18°C
<b>Temperatura Refrigeración</b>	0 – 4 °C
<b>Peso presentación</b>	500g - 1kg
<b>Información de la Etiqueta</b>	Nombre del producto
	Fecha de elaboración
	Fecha de vencimiento
	Número de lote
<b>Vida útil</b>	6 meses
<b>Presentación</b>	Unidades

Ing. Daniel Guanoluiza