



## BIFE DE CERDO

**Descripción** Corte sin hueso obtenido de la region dorsal del cerdo, constituido por el lomo falda con una capa superior de grasa. Se caracteriza por ser un corte suave y magro.



### Especificaciones Técnicas

<b>Nombre del Producto</b>	Bife de Cerdo
<b>Color</b>	Rojo característico con grasa intramuscular y superficial en porción
<b>Olor</b>	
<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