

GRASA MEATPRO (CHICHARRON)



Descripción del producto.

Grasa Meatpro C1216, es un derivado porcino que se obtiene al realizar el deshuese del cerdo, se encuentra compuesto por carne y grasa en una relación 20% carne y 80% grasa.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Grasa Meatpro - Chicharrón
Código	C 1216
Color	Blanco con tintes rosados característicos de la carne
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18° C
Temperatura Refrigeración	0 a 4 ° C
Peso promedio	N/A
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 al vacío de poliamida y poliolefinas grado alimenticio
Empaque secundario	Funda gavetera
Vida útil	6 meses
Presentación	Fundas al vacío de 2 Kg y 5 Kg