

T BONE STEAK



Descripción del producto.

Corte noble ubicado en la región lumbar del bovino, se encuentra conformado por el lomo fino de res R112 y el bife angosto R100 con el soporte óseo correspondiente a las vértebras dorsales del animal.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	T – Bone Steak
Código	R123
Color	Rojo característico con grasa intramuscular y superficial en porción correspondiente al R100
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18°C
Temperatura Refrigeración	0 – 4 °C
Peso promedio	400-450g
Información de la Etiqueta	Nombre 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	Congelación 6 meses
Presentación	Unidades

[Signature]