

CABEZA DE CERDO

Descripción del producto.

Cabezas de cerdo C1236 es un subproducto que se obtiene del porcino al realizar un corte transversal antes del cuello, debe encontrarse libre de pelo y cualquier suciedad que represente un peligro físico o microbiológico para el producto.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Cabeza de Cerdo
Código	C 1236
Color	Característico
Olor	Característico – libre de olores indeseables
Temperatura Congelación	0 a 4 ° C
Temperatura Refrigeración	-18 °C
Peso promedio	8 a 10 Kg aprox
Información de la Etiqueta	Nombre y código del producto Número de Lote Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Forma de conservación: En congelación
Empaque primario	Funda al vacío de poliamida y poliolefinas grado alimenticio
Empaque secundario	Funda gavetera
Vida útil	6 meses
Presentación	Empacado al vacío por unidad

