

FRITADA 50/50

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

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

Ing. Daniel Guanaluiza