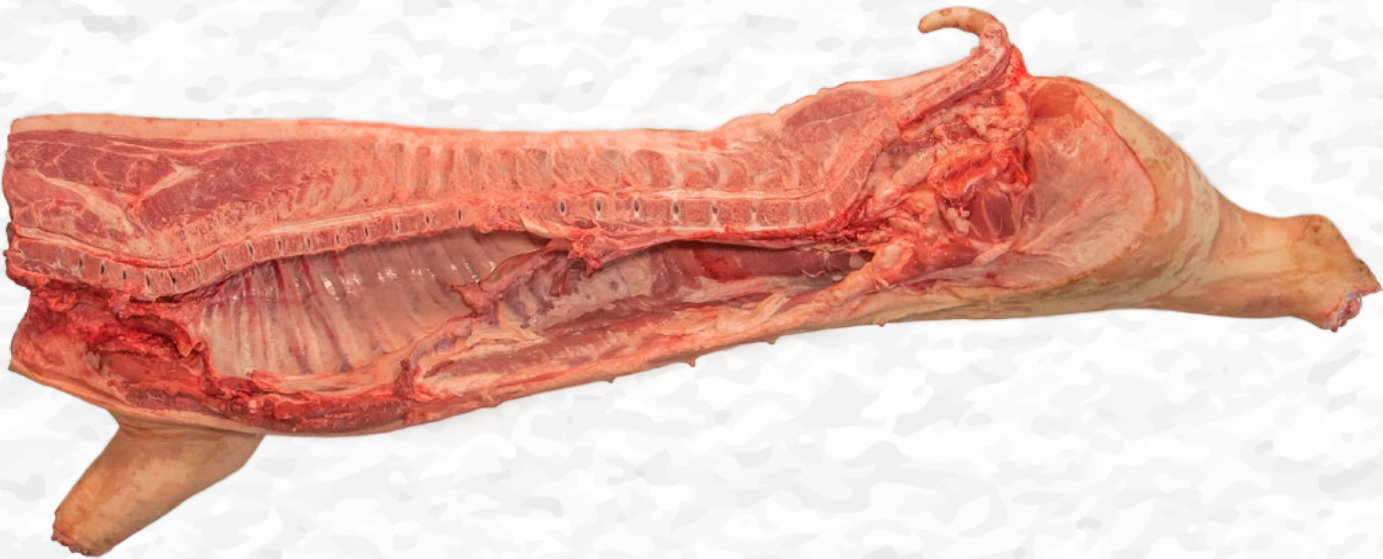


MEDIA CANAL CERDO



Descripción del producto.

Media Canal de Cerdo C0001, es un producto obtenido como resultado del faenamiento del porcino una vez que ha sido pelado, eviscerado, exanguinado sin cabeza y sin patas.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Media canal de cerdo
Código	C 0001
Color interno	Rosado característico de la carne
Color externo	Blanco característico del cuero
Olor	Característico
Temperatura interna (pierna)	0 a 4 ° C
Peso promedio por Canal	40 - 45 Kg
Corte sagital	Por la mitad de la columna vertebral de tal manera que se obtenga doble chuleta.
Información de la Etiqueta	Nombre y código del producto Número de lote Fecha de procesamiento
Sistema de transporte	Refrigerado
Presentación	Unidades