

BIFE DE CHORIZO



Descripción del producto.

Corte noble ubicado sobre la columna vertebral en la región lumbar del bovino perteneciente al cuarto trasero del animal, tiene como límite craneal el bife ancho (Ojo de Bife) R117 y como límite caudal el cuadril o punta de cadera R114. Está conformado por el lomo falda de res con una capa superficial de grasa.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Bife de Chorizo Especial (Bife Angosto)
Código	R122
Color	Rojo Característico con capa superficial blanca
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18°C
Temperatura Refrigeración	0 – 4 °C
Peso promedio	3 Kg
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	En congelación 6 meses
Presentación	Unidades