

CHULETERO



Descripción del producto.

El chuletero de cerdo C101, es un corte porcino obtenido de la región dorsal del cerdo, constituido por el lomo falda, una capa superficial de grasa y la región ósea correspondiente al espinazo del animal.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Chuletero
Código	C 101
Color	Rosado Característico
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18° C
Temperatura Refrigeración	5 -7 Kg aprox
Peso promedio *	Nombre y código del producto
Información de la Etiqueta	Número de lote
	Fecha de elaboración
	Fecha de vencimiento
	Forma de conservación: congelación
Empaque primario	Film plástico grado alimenticio
Empaque secundario	Funda gavetera
Vida útil	6 meses en congelación
Presentación	Unidades

\*PUEDE VARIAR SEGÚN TAMAÑO DE CERDO

*[Handwritten signature]*