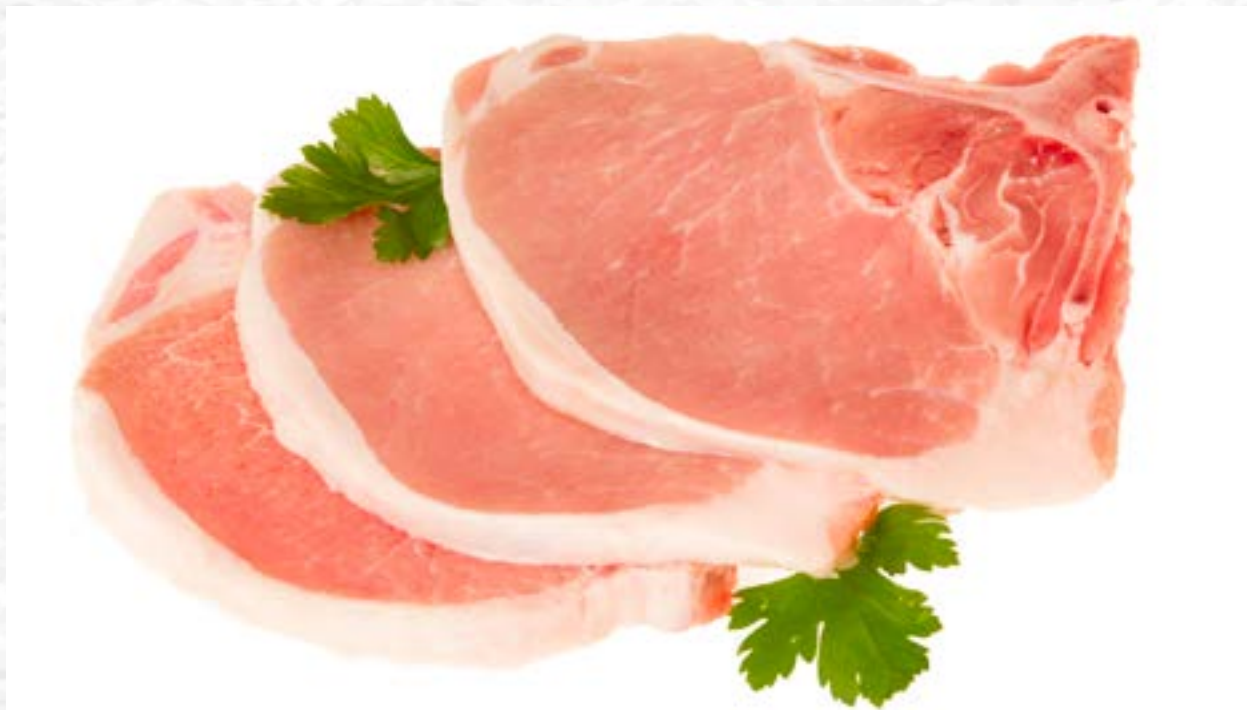




CHULETA MP

Descripción Es un corte porcino obtenido de la region 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	Chuleta MP de Cerdo
Color	Rojo característico con grasa intramuscular y superficial en porción.
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18°C
Temperatura Refrigeración	0 – 4 °C
Peso presentación	195g - 198g
Información de la Etiqueta	Nombre del producto Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Número de lote
Vida útil	6 meses
Presentación	Unidades

Ing. Daniel Guanoluiza