

COSTILLAR SC / SG



Descripción del producto.

Costillar de Cerdo SC Y SG C1102 es un corte ubicado en la región torácica del animal, se obtiene al separar el cuero y la grasa de los músculos intercostales del cerdo.

Especificaciones Técnicas

Nombre del Producto	Costillar de cerdo sin cuero y sin grasa
Código	C 1102
Color	Rosado Característico
Olor	Característico
Temperatura Congelación	-18° C
Temperatura Refrigeración	0 a 4 ° C
Peso promedio	6 a 8 Kg / Unid
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
Presentación	Unidades