SUMINSA
Suministros Integrales

MOLIDA NOVILLO 80/20

FICHA TÉCNICA

- **Código:** 8020
- **Nombre Genérico:** Carne molida 80/20

FECHA DE VERSIÓN: 01/08/2017

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte fino de lomo correspondiente al cuarto delantero de la res, libre de tejido conectivo, nervioso y grasa. Piezas individuales libres de grasa, coágulos de sangre, olor y color característico de la carne fresca de res ,color rojo vivo intenso, textura blanda, firme al tacto. El producto se somete a proceso de molida en disco de tamaño 4mm o fino.

FORMULACIÓN

Diezmillo, Paleta o Chuck,
Rib, Aguja, Brisket.

PORCENTAJE GRASA

20 %

EMPAQUE

Bolsa Polietileno
Grado alimenticio para 5 kg – 10 kg

RECOMENDACIÓN DE USO

Parrilla (Carbón), Plancha,
Horno, Guisada.

PESO

90grs / 100grs / 140grs
150grs / 180grs / 200grs

ALMACENAMIENTO

Refrigeración: 1°C y 4°C (±2°C)
Congelación: Hasta -10°C (±2°C)

FISICOQUÍMICOS

- Ph (a 20° C) 5.4 – 6.1
- Humedad solo congelación (No inyección)
- Grasa sebo de paleta (No riñón , no vísceras)
- No Soya

CERTIFICACIONES

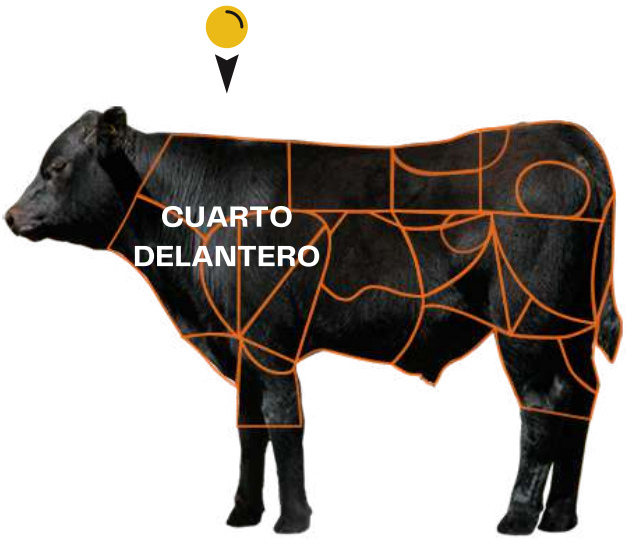
ISO 9001
USDA
TIF
HACCP

SUMINSA
Suministros Integrales

MOLIDA NOVILLO 80/20

FICHA TÉCNICA

- **Código:** 8020
- **Nombre Genérico:** Carne molida 80/20

FECHA DE VERSIÓN: 01/08/2017

IMÁGENES