



Descripción

Proviene de la parte interna del costillar, se limpia sin eliminar la membrana o el pellejo, solo se regula el exceso de grasa y coágulos de sangre, se cuadran los bordes de la pieza
Producto Marinado o natural

Condiciones de almacenamiento y transporte

En condiciones de congelación a -18°C 365 días. Este tiempo se garantiza siempre que se cumpla permanentemente con la cadena de frío.

Requisitos Generales

Exenta de ingesta o materia fecal.

Presentación

Pieza empacada al alto vacío.

Características Microbiológicas

Atributo	Método de prueba	Especificaciones	Referencias
Materia extraña	Visual	Ausente	N/A
Mesofilos aerobios	Petrifilm	500,000 UFC/gr	AOAC 990.12
Coliformes totales	Petrifilm	500 UFC/gr	AOAC 991.14
E. coli genérica	Petrifilm	200 UFC/gr	AOAC 991.14
Salmonella ssp	Petrifilm	Ausente en 25 gr/muestra	AOAC 061301

Características Organolépticas

Atributo	Método de prueba	Especificaciones	Referencias
Color	Sensorial	Rojo brillante	NOM 251 SSA1
Olor	Sensorial	Característico a carne fresca	NOM 251 SSA1
Sabor	Sensorial	Característico a carne fresca	NOM 251 SSA1
Textura	Sensorial	Firme y elástica	NOM 251 SSA1
Desjuego	Visual	Producto Marinado Máximo 3 a 5% Producto Natural Máximo 0.5 % 95%	N/A N/A
Vacío completo	Visual		N/A
Defectos visuales que no deben presentarse	Visual	Cuagulos de 1 a 5 cm, contusiones o mallugaduras, de menos de 6 cm de dimension y de menos de 2.5 cm de profundidad.	NOM-030-ZOO-1995

Especificaciones de empaque y embalaje

Características de empaque primario

Material y tipo de empaque:	Largo:
Bolsa termoencogible	36
Piezas por bolsa:	Ancho:
10 piezas	18

Bolsa multicapas con barrera de oxígeno y sellado al alto vacío.

Características de empaque secundario

Material y tipo de empaque:	Largo:	Alto:	Ancho:
Caja de cartón	59	23.5	38.5
Piezas por unidad de compra:	Piezas:	Peso máximo:	
	50 a 60	30 a 35 kg.	

Tipo de embalaje: Tarima empleada

Caja de papel corrugado de 59 × 38.5 × 23.5, peso de 1.34 a 1.40 kg.

Contacto:

Transformación Cárnica S.P.R de R.L. de C.V.

Avenida Regio Parque No. 111 Col. Regio Parque Industrial Guadalupe Nuevo León México CP 67132

T. (81) 8400 5200

(81) 8400 5292

(81) 8121 6755

