



Descripción

Proviene del cuarto corto de la vaca, es la parte central de las costillas de la 1ra a la 5ta, entre el pecho y el diezmillo se le retira la tapa para asar que representa en la parte interna y se regula a 1" como máximo de la cobertura de grasa. Los trozos de deshebrada que quedan a un lado de la 1ra. costilla se dejan en la pieza. La coloración de la grasa va de blanco a crema. Producto inyectado 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 Inyectado Máximo 3 a 5% Producto Natural Máximo 0.5 % | N/A |
| Vacío completo | Visual | 95% | N/A |
| Defectos visuales que no deben presentarse | Visual | Cuagulos de 1 a 5 cm, contusiones o mallugaduras, de menos de 6 cm de dimensión 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: Bolsa termoencogible | Largo: 18 |
| Piezas por bolsa: 3 piezas | Ancho: 26 |

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

Características de empaque secundario

| | | | |
|---|--------------|-----------------------------|----------------|
| Material y tipo de empaque: Caja de cartón | Largo: 59 | Alto: 23.5 | Ancho: 38.5 |
| Piezas por unidad de compra: | Piezas: 4 | Peso máximo: 30 a 35 kg. | |

Tipo de embalaje: Tarima empleada

Caja de papel corrugado de 59 x 38.5 x 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

