

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1. Información general del Producto

1.1 Producto	CARNE MOLIDA DE RES 80/20
1.2. Cliente	
1.2.1 Distribuidor	CODIGO ALIMENTARIO
1.3. Código	N/A
1.4. Marca	PRIME FOODS DE MEXICO, S.A. DE C.V.
1.5. Presentación	BOLSA DE 2.5Kg +/- 10% CAJA CON 4 BOLSAS
1.6. Descripción	80% carne y 20% grasa de res que pasa por un proceso de molienda
1.7. Origen	Nacional o importación proveniente de plantas TIF

2. Almacenaje y Entrega.

2.1. Vida Útil	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas requeridas
1 año	Congelación	Mínima: -16°C Máxima: -18°C

3. Método de descongelación

Temperatura	Procedimiento de descongelación
Refrigeración entre 2 a 6°C	Colocar la cantidad a descongelar en refrigeración a temperatura entre 2 a 6°C 24 horas antes de su uso

Vida útil una vez abierto	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas requeridas
3 días		Mínima: 2°C
	Refrigerado X	Máxima: 4°C

4. Condiciones de entrega al cliente

Congelado	Tarima completa
	64 cajas en total, divididas en camas de 8 cajas

5. Codificación de Lote y Fecha de consumo

Lote por calendario Juliano de acuerdo al día de elaboración, la fecha de consumo preferente se cuenta a partir del día en que se envasa el producto

6. Envase y embalaje

6.1 Envase Primario			
Material y tipo de envase	Bolsa Pouch	ó	Termoformado
Peso de envase	6g		8g
Dimensiones (alto x Largo x ancho)	11"x14"		23.2x18.5x7.5
Número de piezas por envase	NO APLICA		
6.2 Embalaje (corrugado)			
Material y tipo de embalaje	Doble corrugado		
Número de piezas por embalaje	4 bolsas		
Dimensiones (Largo x ancho x alto)	42x30x16.5cm		
Peso por embalaje	10Kg		
6.3 Pallet (Tarima)			
Tipo	Tarima Estándar		
Altura Máxima	1.40m		
Estiba Máxima (número de cajas)	64		
Número de cajas por estiba (cama)	8		
Número de estibas (camas) por pallet	8		
Número de cajas por tarima	64		

6.4 Características especiales

Se adiciona un producto de origen natural para evitar la oxidación del producto.

7. Parámetros Sensoriales

Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Descriptiva	Firme, elástica y ligeramente húmeda
Color	Descriptiva	Característico a carne molida con tejido conectivo color blanco a crema
Olor	Descriptiva	Ligero y característico
Sabor	Descriptiva	Característico a carne de res
Textura	Descriptiva	Firme, elástica y ligeramente húmeda

8. Regulación Nacional Vigente

Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso Sanitario de la Carne. Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones Zoonosanitarias para construcción y equipamiento de establecimientos para sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.

9. Indicaciones, comentarios o recomendaciones al cliente

Mantener la cadena de frío y asegurar la manipulación del producto con técnicas higiénicas.

10. Etiqueta de producto



11. Embalaje de producto



12. Acomodo de Palletización



13. PRODUCTO

