

# 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 Zoonosológicas 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

