

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO

## 1. Información general del Producto

1.1 Cliente	
1.2. Producto	ARRACHERA MARINADA
1.3. Código	N/A
1.4. Marca	PRIME FOODS DE MEXICO, S.A. DE C.V.
1.5. Presentación	LONJA CAJA DE 10Kg
1.6. Descripción	Arrachera proveniente del corte denominado inside skirt (transversus abdominus)
1.7. Origen	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: -15°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 36 horas antes de su uso	
Vida útil una vez abierto	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas requeridas
3 días	Refrigerado	Mínima: 2°C Máxima: 4°C
	X	

## 4. Condiciones de entrega al cliente

Congelado	Tarima completa
	56 cajas en total

## 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	Corrugado
Número de piezas por embalaje	4 a 5 bolsas por caja
Dimensiones (Largo x ancho x alto)	42x30x17
Peso por embalaje	10Kg
6.3 Pallet (Tarima)	
Tipo	Tarima Estándar
Altura Máxima	1.20m
Estiba Máxima (número de cajas)	56
Número de cajas por estiba (cama)	8
Número de estibas (camas) por pallet	7
Número de cajas por tarima	56

**7. Parámetros Sensoriales**

Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Descriptiva	Firme, elástica y ligeramente húmeda
Color	Descriptiva	Rosa brillante
Olor	Descriptiva	Ligero y característico a marinado
Sabor	Descriptiva	Característico a carne de res
Textura	Descriptiva	firme y elástica

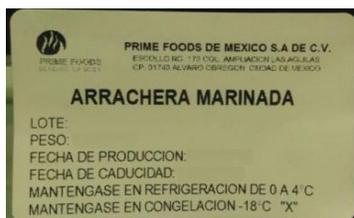
**8. Regulación Nacional Vigente**

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.Producto**



**12. Embalaje de producto**



**13. Acomodo de Palletización**

