

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1. Información general del Producto

1.1 Cliente	EUREST
1.2. Producto	TOP SIRLOIN DE RES 200g
1.3. Código	N/A
1.4. Marca	PRIME FOODS DE MEXICO, S.A. DE C.V.
1.5. Presentación	200g +/-10% 2BOLSAS DE 2.5kg/ CAJA DE 5 Kg
1.6. Descripción	Se obtiene de la parte superior del lomo a la altura del aguayón
1.7. Origen	Nacional 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 36 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 160 cajas en total, divididas en camas de 20 cajas
-----------	---

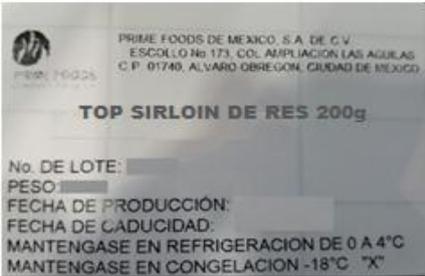
5. Codificación de Lote y Fecha de consumo

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	Corrugado
Número de piezas por embalaje	2 bolsas de 2.5kg
Dimensiones (Largo x ancho x alto)	38x35.7x13.5
Peso por embalaje	5Kg
6.3 Pallet (Tarima)	
Tipo	Tarima Estándar
Altura Máxima	1.40m
Estiba Máxima (número de cajas)	80
Número de cajas por estiba (cama)	10
Número de estibas (camas) por pallet	8
Número de cajas por tarima	80

6.4 Características especiales

7. Parámetros Sensoriales		
Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Descriptiva	Característico a carne de res
Color	Descriptiva	Característico a carne de res
Olor	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. Embalaje de producto	
		
12. Acomodo de Palletización	13. PRODUCTO	
		