



# FICHA TECNICA DE PRODUCTO

## 1. Información general del Producto

1.1 Cliente	
1.2. Producto	<b>ARRACHERA MARINADA</b>
1.3. Código	
1.4. Marca	DIABLO
1.5. Presentación	Pieza de 250g +/-10%      PAQUETES DE 2.5Kg
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: -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	Refrigerado	X	Mínima: 2°C Máxima: 4°C

## 4. Condiciones de entrega al cliente

Congelado	Tarima completa
	Emplayada

## 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

<b>6.1 Envase Primario</b>	
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
<b>6.2 Embalaje (corrugado)</b>	
Material y tipo de embalaje	Doble corrugado
Número de piezas por embalaje	4 bolsas
Dimensiones (Largo x ancho x alto)	42x30x17cm
Peso por embalaje	10Kg
<b>6.3 Pallet (Tarima)</b>	
Tipo	Tarima Estándar
Altura Máxima	1.40m
Número de cajas por estiba (cama)	8
Número de estibas (camas) por pallet	7
Número de cajas por tarima	56

## 6.4 Características especiales

7. Parámetros Sensoriales		
Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Descriptiva	Firme, elástica y ligeramente húmeda
Color	Descriptiva	Característico a carne marinada
Olor	Descriptiva	Ligero y característico al marinado neutro
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 Zoosanitarias 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
	