

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1. Información general del Producto

1.1 Cliente	
1.2. Producto	Rib Eye Lip On Legacy Angus Demkota kg
1.3. Código	2189
1.4. Marca	PRIME FOODS
1.5. Presentación	PIEZA BÁSICA PESO 5.44 KILOS +/-
1.6. Descripción	Filete compuesto principalmente por los músculos longissimus dorsi,spinalis dorsi y multidifius dorsi. Carne de gran suavidad y muy sabrosa debido a su alto marmoleo (grasa infiltrada)
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	Refrigerado	X	Mínima:	2°C
			Máxima:	4°C

4. Condiciones de entrega al cliente

Congelado	Tarima completa
	80 cajas en total, divididas en camas de 10 cajas

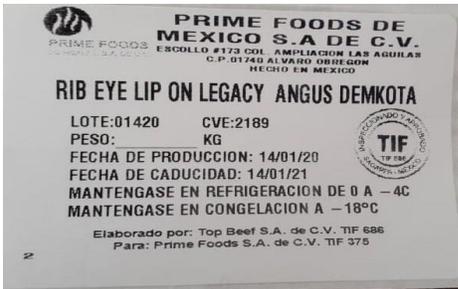
5. Codificación de Lote y Fecha de consumo

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
Número de piezas por envase	A petición del cliente
6.2 Embalaje (corrugado)	
Material y tipo de embalaje	Corrugado
Número de piezas por embalaje	POR KILO
Peso por embalaje	VARIADO
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
Color	Descriptiva	Característico
Olor	Descriptiva	Característico
Textura	Descriptiva	Firme
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	
		
13. PRODUCTO		
		