



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1. Información general del Producto

| | |
|-------------------|---|
| 1.1 Cliente | |
| 1.2. Producto | HAMBURGUESA DE RES 150g |
| 1.3. Código | |
| 1.4. Marca | DIABLO |
| 1.5. Presentación | PZA DE 150g +/-10% CAJA DE 10Kg |
| 1.6. Descripción | Carne molida de res forma hamburguesa |
| 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 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 |

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

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 6.1 Envase Primario | |
| Material y tipo de envase | envuelta en polipapel |
| Peso de envase | N/A |
| Dimensiones (alto x Largo x ancho) | N/A |
| Número de piezas por envase | NO APLICA |
| 6.2 Embalaje (corrugado) | |
| Material y tipo de embalaje | Doble corrugado |
| Número de piezas por embalaje | NO APLICA |
| Dimensiones (Largo x ancho x alto) | 42x30x17cm |
| Peso por embalaje | 10Kg |
| 6.3 Pallet (Tarima) | |
| 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 |

7. Parámetros Sensoriales

| Atributo | Método de Prueba | Especificación |
|------------|------------------|--|
| Apariencia | Descriptiva | Firme, elástica y ligeramente húmeda |
| Color | Descriptiva | Característico a carne molida para hamburguesa |
| Olor | Descriptiva | Característico a carne molida para hamburguesa |
| Sabor | Descriptiva | Característico a carne molida |
| Textura | Descriptiva | firme y elástica |

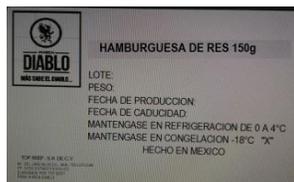
8. Regulación Nacional Vigente

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

