BRISKET (BONELESS BEEF)

NAMI ITEM.
120

Cobertura maxima de Grasa	Peso promedio por Pieza (kg)	Temperatura de Manejo (refrigerado)	Vida de Anaquel (refrigerado)
1/4 in	4	0 a 4 °C	30 días





Descripción del Producto	Esta pieza deshuesada y sin cartílagos se prepara a partir de un pecho con hueso. La grasa endurecida y la carne intercostal de la superficie interna, deberá excluirse siguiendo la veta natural y exponiendo la superficie magra del músculo pectoral profundo, que termina justa antes de la separación del costillar corto.

Bolsa Individual (Medida en pulgada)	Pzas x Bolsa	Peso promedio x Bolsa (KG)	Bolsas x Caja (PZAS)	Peso promedio x Caja (KG)	Caja
16 x 26	1	4	8	32	Tipo de caja: 30 kg Tara: 1.450 kg







CLAUDIA LARA	MIGUEL SOLORIO	JORGE ASCENCIO
ADMINISTRACIÓN DE PRODUCCIÓN	JEFE DESHUESE	VENTAS
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ