LIP ON RIB EYE 9-11

NAMI ITEM.
112 A

Cobertura máxima de Grasa	Peso promedio por Pieza (kg)	Temperatura de Manejo (refrigerado)	Vida de Anaquel (refrigerado)
1/4 In	4 a 4.5	0 a 4° C	30 días





Descripción del Producto	Proviene del lomo delantero, musculo que conecta con la carne para asar y finaliza con el new york, se desprende de la costilla 6 a 12, se retira toda la falda (tapa de rib eye/ lifter meat/ rib cap). Máximo 1/4 in de grasa. Pieza base sin hueso.

Bolsa Individual (Medida en pulgadas)	Pzas x Bolsa	Peso promedio x Bolsa (KG)	Bolsas x Caja (PZAS)	Peso promedio x Caja (KG)	Caja
12 x 22 o 14 x 24	1	4 a 4.5	6	25	Tipo de caja: 25 kg Tara:1.450 kg







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