NECK MEAT (BONELESS IN BEEF)

NAMI ITEM.
N/A

Cobertura máxima de Grasa	Peso promedio por Pieza (kg)	Temperatura de Manejo (refrigerado)	Vida de Anaquel (refrigerado)
1/4 in	3.75	0 a 4° C	30 días





Descripción del Producto	Este corte proviene del cuarto delantero de la res, se obtiene separando el pescuezo del diezmillo mediante un corte transversal con la sierra, se extrae el tejido conectivo (musculo) del hueso , se retira exceso de grasa, cartílagos y coágulos de sangre.

Bolsa Individual (Medida en pulgadas)	Pzas x Bolsa	Peso promedio x Bolsa (KG)	Bolsas x Caja (PZAS)	Peso promedio x Caja (KG)	Caja
14 x 24 o 16 x 26	2	7.5	4	30.3	Tipo de caja: 25 kg Tara:1.450 kg







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