PEZCUEZO CON HUESO

NAMI ITEM.
N/A

Cobertura máxima de Grasa	Peso promedio por Pieza (kg)	Temperatura de Manejo (refrigerado)	Vida de Anaquel (refrigerado)
1/4 in	10	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 retira el atlas (primera vértebra), exceso de grasa, cartílagos y coágulos de sangre.

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 30 con tela tapa hueso	1	10	3	30.45	Tipo de caja: 25 kg Tara:1.450 kg







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