SHORT LOIN 0 X 1 (BONE IN BEEF)

NAMI ITEM.
174

Cobertura maxima de Grasa	Peso promedio por Pieza (kg)	Temperatura de Manejo (refrigerado)	Vida de Anaquel (refrigerado)
1/4 in	8.5	0 a 4 °C	30 días





Descripción del Producto	Corte que proviene del cuarto medio de la res, se obtiene separando la cabeza del filete de la cadera y por el otro lado con un corte transversal entre la 12ava. y 13ava. Costilla. Se retira la cabaeza del filete realizando un corte donde comienza el hueso T, se remueve el exceso de grasa interna y externa. se cuadra a una pulgada del ojo hacia la falda dejandola a cero pulgada.

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	8.5	3	26.3	Tipo de caja: 25 kg Tara:1.450 kg







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