ROSE MEAT (BONELESS 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	1.2	0 a 4° C	30 días





Descripción del Producto	Este corte proviene del cuarto medio de la res, específicamente en la parte externa de la falda, el suadero es un corte de color rojo a rosado que parte del inicio de la bragadura hasta el inicio de los cartílagos de las costillas 12ava. y 13ava. de la res. Se le retira el exceso de grasa de la parte interna.

Bolsa Individual (Medida en pulgadas)	Pzas x Bolsa	Peso promedio x Bolsa (KG)	Bolsas x Caja (PZAS)	Peso promedio x Caja (KG)	Caja
15 x 20	2	2.5	10	25.46	Tipo de caja: 25 kg Tara:1.450 kg







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