

Costilla rib eye



Descripción

Esta pieza proviene del cuarto delantero, surge de trabajar el chuletón conformada por la primera a cuarta costilla de diezmillo.



Características Microbiológicas

Atributo	Especificaciones	Referencias
<i>E. coli</i>	1000 UFC/gr	NOM-194-SSA1-2004.
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 gr	NOM-194-SSA1-2004.

Condiciones de almacenamiento y transporte

En condiciones de congelación a -18°C su vida útil es de 365 días. Este tiempo se garantiza siempre que se cumpla permanentemente con la cadena de frío.

Características Organolépticas

Atributo	Especificaciones	Referencias
Color	Rojo brillante	NOM 251 SSA1
Olor	Característico a carne fresca	NOM 251 SSA1
Textura	Firme y elástica	NOM 251 SSA1
Defectos visuales	Coágulos de sangre de mas de 5 cm Contusiones, de más de 6 cm Pedazos de metal, vidrio o plástico duro Aceites minerales, óxidos y metales o pedazos de vidrio no punzocortantes	NOM 030 Z00

Requisitos Generales

Libre de ingesta y contenido fecal.

Presentación

Piezas empacadas al vacío.

Especificaciones de empaque y embalaje

Características de empaque primario

Material y tipo de empaque:	Medidas de la bolsa:
Bolsa de alta densidad	18X24
Piezas por bolsa:	
2 Pieza	
Bolsa multicapas con barrera de oxígeno y sellado al alto vacío	

Características de empaque secundario

Material y tipo de empaque:	Largo:	Alto:	Ancho:
Caja de cartón grande con impresión.	26	26	26
Piezas por unidades de compra:	Piezas:	Peso máximo:	
	8	30 a 35 Kg	
Tipo de embalaje:	Tarima de madera		



F-CARNES S.A. de C.V.
Contacto **Tel.: 8183985202**

Av. Jesús Cantú Leal 812, Monterrey, Nuevo León, México