

Trimming 80/20 H



- DESCRIPCION PRODUCTO**
- Corresponde a recortes de carne de cerdo.
 - Sin hematomas, coágulos, huesos y sin ganglios.
 - Su composición es: 80% carne; 20% gordura (+/- 5%)

COMPOSICION

- Análisis Químico Proximal**
- Proteína total 19.3 %
 - Humedad 72.1 %
 - Grasa en carnes 7.6 %
 - Cenizas 1 %

- Rendimiento estándar**
- No Aplica

- Rendimiento fino**
- Magro 78.97 %
 - Grasa 21.03 %

ESTRUCTURA / CARACTERISTICAS

- Carne sólida

TIPO DE ELABORACION

- Fresco y Congelado

FORMA DE CONSUMO

- Cocido

REQUERIMIENTO DIOXINAS, PCBs, METALES PESADOS Y PLAGUICIDA

- Plaguicidas acordes a lo dictaminado en resolución 732/33
- Dioxinas y PCBs acorde a lo dictaminado en RSA, artículo 170 límite 2.
- Metales pesados acorde a lo dictaminado en RSA, artículo 160

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Mantener fresco de 0° a 3° T° ambiente.
- Mantener congelado igual o menos a -18°C.

DURACION DEL PRODUCTO

- Fresco: 10 días.
- Congelado: 360 días