

Trimming 70/30 H



DESCRIPCION PRODUCTO Corresponde a recortes de carne de cerdo procedentes de todos los cortes de éste.
Sin hematomas, coágulos, huesos y sin ganglios.
Su composición es: 70% carne; 30% gordura (+/- 5%)

COMPOSICION	Análisis Químico Proximal	• Proteína total 13.21 % • Humedad 54.42 % • Grasa en carnes 30.94% • Cenizas 0.93 %
	Rendimiento estándar	• No Aplica
	Rendimiento fino	• Magro 68.37 % • Grasa 31.03 %

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 – 12 días
- Congelado: 360 días