

# Trimming 50/50 H



**ALIFUT**

**DESCRIPCION PRODUCTO** Corresponde a recortes de carne de cerdo procedentes de todos los cuartos de éste.

- Sin hematomas, coágulos, huesos y sin ganglios.
- Su composición es: 50% carne; 50% grasa (+/- 5%)

## COMPOSICION

**Análisis Químico Proximal**

- Proteína total 18.90 %
- Humedad 64.20 %
- Grasa en carnes 16.30 %
- Cenizas 1.00 %

**Rendimiento estándar**

- No Aplica

**Rendimiento fino**

- Magro 50.30 %
- Grasa 40.70 %

## 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

## ESTRUCTURA / CARACTERISTICAS

- Carne sólida

## TIPO DE ELABORACION

- Fresco y Congelado