

BEEF TENDERLOIN 4 UP – LOMITO DE RES 4 UP

CODIGO

FRESCO:1605
CONGELADO:1705

VIDA UTIL

FRESCO: 90 DIAS
CONGELADO: 2 AÑOS
A GRANEL: 7 DIAS

PESO APROXIMADO

1.81 TO 2.26 KILOGRAMOS.

EMPAQUE

1ST: BOLSA AL VACIO
2ND: CAJA DE CAJA
A GRANEL: CR SOLICITUD DE CLIENTE SEGÚN SU NECESIDAD

TIPOS DE COCCION:



SUAVIDAD



Codigo de Documento: CC-01-MKT

VERSION: V.2

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 27-12-2019



*IMAGEN ILUSTRATIVA.



COSTA RICA
GICO
— CALIDAD EN CARNES —





Este corte se ubica en la parte interna lumbar y de la cadera

Este corte no se han sometido a la operación de tenderizado.

Corte sin hueso, cartílagos, hematomas o coágulos de sangre.

Corte magro con un promedio de no mayor al 2% de grasa.

DESCRIPCION



Textura firme

Color cerezo con cobertura blanca

Olor natural o característico al bovino

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS



PH entre los 5.4 a 6.2 neutro

Humedad entre el 50% a 60% (dependiendo del % de grasa)

FISICOQUIMICAS

Codigo de Documento: CC-01-MKT

VERSION: V.2

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 27-12-2019



Product Code:

**1605 BEEF
TENDERLOIN 4UP**

Product of Costa Rica

04:26:46 Lot # 84
: 22/06/2020
Expiration Date : 24/03/2020
Slaughter Date : 24/03/2020₃
Net Weigth:

**1.00 Kg
02.20 Lbs**



Pieces: 1
KEEP REFRIGERATED 0 TO 4°C
FRESH BONELESS BEEF

802595420084

