FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 06: CARNES

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHULETA DE CORDERO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Característico
	Textura	Fina Y Firme
ASPECTO GENERAL	El corte de carne obtenido del despiece de las costillas desde la mitad del espinazo hasta el cuello debe tener apariencia limpia. La carne del lomo debe de tener un diámetro de mínimo 8 cm libre de tendones, grasa, rayones, cortes, debe estar adherido al hueso. El hueso de la costilla no debe medir más de 15 cm desde la base hasta la punta y debe de estar limpio de carne de costilla y falda. La carne de cordero debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo, a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad, en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras, con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	15 DÍAS	
CRITERIO DE RECHAZO	Hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de cordero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña. Sin presencia de hematomas, contaminación física, química o biológica, coloraciones anormales y elementos extraños.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COSTILLA DE CORDERO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Característico
	Textura	Fina Y Firme
ASPECTO GENERAL	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica. Un corte situado en la parte inferior del lomo y la estructura ósea (rack de cordero). Piezas individuales limpias y libres de grasa. La carne de cordero debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo, a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacada al vacío por unidad en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	15 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de cordero en canal oen cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña. Sin presencia de hematomas, contaminación física, química o biológica, coloraciones anormales y elementos extraños.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

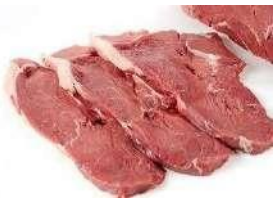
NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COSTILLA DE CORDERO * 400 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Característico
	Textura	Fina Y Firme
ASPECTO GENERAL	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 390 y 410 gramos. La carne de cordero debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 400 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacada al vacío por unidad en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso, con un calibre de 120 micras, con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	15 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de cordero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña. Sin presencia de hematomas, contaminación física, química o biológica, coloraciones anormales y elementos extraños.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PALETILLA DE CORDERO * 400 GRS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Característico
	Textura	Fina Y Firme
ASPECTO GENERAL	Extremidad delantera del Cordero, piezas provenientes del porcionado de la misma. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 390 y 410 gramos. La carne de cordero debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 400 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacada al vacío por unidad en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso, con un calibre de 120 micras, con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	15 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de cordero en canal oen cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña. Sin presencia de hematomas, contaminación física, química o biológica, coloraciones anormales y elementos extraños.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PERNIL DE CORDERO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Característico
	Textura	Fina Y Firme
ASPECTO GENERAL	Corte trasero del Cordero, firme al tacto, sin deshuesar, con el hueso de la cadera, sin cola. La carne de cordero debe cumplir con los requisitosestablecidos en el Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo, a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacada al vacío por unidad, en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras, con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 15 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de cordero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña. Sin presencia de hematomas, contaminación física, química o biológica, coloraciones anormales y elementos extraños.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BABY BEEF * 250 GRS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente del lomo limpio sin cabeza porcionado. Empacado al vacío, de acuerdo al gramaje requerido. La fecha de vencimiento será de acuerdo al análisis de vida útil del producto. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240-260g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 250 Gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, en piezas individuales y bolsas por 5 unidades 1.025 kilogramos, a requerimiento de la entidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Vida útil de 20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de rayones, impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos, contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, corteno corresponda al de ficha técnica, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CADERA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corte del cuarto trasero de novillo, de 3 a 6 Kg, piezas individuales limpias (limpieza por los dos lados).	
PRESENTACIÒN/PESO	3 a 6 kilogramos a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto,fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, máximo 20 kilogramos.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, vacunas, moño *y* exceso de sebo, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio y transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CADERA PCN * 100 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente del corte de la cadera de novillo, de acuerdo al gramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 90-110g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 100 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, en: piezas individuales y bolsas por 50 unidades 5 kilogramos, a requerimiento de la entidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fechade sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, máximo 20 kilogramos.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, vacunas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, corte no corresponda al de ficha técnica, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CADERA PCN * 150 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente del corte de la cadera de novillo, de acuerdo al gramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 140-160g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 150 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, en: piezas individuales y bolsas por 50 unidades 5 kilogramos, a requerimiento de la entidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. dentro del cuarto frío a 0 a 4°C, máximo 20 kilogramos.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, vacunas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, corte no corresponda al de ficha técnica, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CALLO DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Pálido
	Olor	característico
	Textura	consistente
ASPECTO GENERAL	Corresponde a uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal vacuno limpio. Picado (cortados en cuadros de 1 x 1 cm)	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. máximo 20 kilogramos dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 5 días. Este debe entregarse con fecha de vencimiento máximo de 2 días después de la fecha de sacrificio.	
CRITERIO DE RECHAZO	Material fecal o ruminal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio y condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CARNE MOLIDA ESPECIAL**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Carne fresca sometida a un proceso de molienda, 90 por ciento de carne y 10 por ciento de grasa. El despacho de este producto debe adjuntar certificado de prueba de grasa con tolerancia de 2 unidades porcentuales de grasa (8%-12%).	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacada al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. máximo 20 kilogramos dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomaso abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio y transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CENTRO DE PIERNA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corte del cuarto trasero de novillo, corte central de la pierna, peso de 6 a 10 kg piezas individuales, congrado de limpieza tipo dos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	6 a 10 Kilogramos o a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto,fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, máximo 20 kilogramos dentro del cuarto frío a0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHATA ENTERA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Firme Y Compacta Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Posta entera de 4 a 5 Kg de novillo con tapa de grasa (término medio) uniforme, de color blanco, gruesa para churrasco, recortada, sin desprendimiento de la capa de grasa mínimo de 5 mm y máximo de 7 mm.	
PRESENTACIÒN/ PESO	4 a 5 Kilogramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Rayones, limpia de impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4°C.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHATA PCN * 150 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al AbrirEmpaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Firme Y Compacta Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente del porcionado de la Chata, tapa de grasa (término medio y de color blanco) uniforme, sin desprendimiento de la capa de grasa mínimo de 5 mm y máximo de 7 mm. De acuerdo al gramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 140-160g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 150 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío calibre del empaque debe ser de 90 micras, por unidad o 5 unidades a requerimiento de la entidad, Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Rayones, limpia de impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, corte no corresponda al de ficha técnica, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuada.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHATA PCN * 300 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Firme Y Compacta Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente del porcionado de la Chata, tapa de grasa (término medio y de color blanco) uniforme, sin desprendimiento de la capa de grasa mínimo de 5 mm y máximo de 7 mm. De acuerdoal gramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 290-310g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 300 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío calibre del empaque debe ser de 90 micras, por unidad o 5 unidades a requerimiento de la entidad, Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Rayones, limpia de impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, corte no corresponda al de ficha técnica, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuada.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHATA PCN * 180 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Firme Y Compacta Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente del porcionado de la Chata, tapa de grasa (término medio y de color blanco) uniforme, sin desprendimiento de la capa de grasa mínimo de 5 mm y máximo de 7 mm. De acuerdoal gramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 170-190g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 180 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío calibre del empaque debe ser de 90 micras, por unidad o 5 unidades a requerimiento de la entidad, Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha devencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Rayones, limpia de impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, corte no corresponda al de ficha técnica, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuada.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHATA PCN * 370 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al AbrirEmpaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Firme Y Compacta Al Tacto.
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente del porcionado de la Chata, tapa de grasa (término medio y de color blanco) uniforme, sin desprendimiento de la capa de grasa mínimo de 5 mm y máximo de 7 mm. De acuerdoal gramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 360-380 g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 370 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío calibre del empaque debe ser de 90 micras, por unidad o 5 unidades a requerimiento de la entidad, Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha devencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Rayones, limpia de impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, corte no corresponda al de ficha técnica, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuada.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CARNE PULPA DE TERNERA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosáceo
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Carne de vacuno de un ternero que no ha superado el año de vida, pulpa y libre de impureza, tejido conectivo y cartílago, caracterizapor ser una carne tierna de color rosáceo y olor característico.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, capacidad máxima de 20 kilogramos, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Rayones, impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminaciónfísica, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHUNCHULLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosáceo
	Olor	Característico
	Textura	Blanda
ASPECTO GENERAL	Parte integral de las vísceras blancas, pieza limpia sin impurezas y sebo, exentade contaminación por material fecal y ruminal,	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	La fecha de vencimiento está sujeta al estudio de vida útil del producto. Este debe entregarse con fecha de vencimiento máximo de 2 días después de la fecha de sacrificio.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas y sebo, contaminación por material fecal y ruminal. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias: olor o coloración objetable, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		COGOTE
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR	Empacado al vacío: Vino tinto. Al abrir empaque: Color cereza
	OLOR	CARACTERÍSTICO
	TEXTURA	FIRME
ASPECTO GENERAL	Es un tipo de carne que une la cabeza del Novillo con su tronco, totalmente libre de g	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Impurezas, pelo, contenido ruminal, grasa mecánica, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COLA DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Firme
ASPECTO GENERAL	Pieza de novillo, empacada a la vacía rayada por los nudillos sin excesos de grasa.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Unidad de 2 a 5 kg.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 120 micras por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y Congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Impurezas, pelo, contenido ruminal, grasa mecánica, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4º C.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COSTILLA DE RES CARNUDA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Firme
ASPECTO GENERAL	Piezas individuales limpias, delantera de las cinco primeras costillas en rack s i n exceso de grasa, en rack peso de 2 a 5 Kg. De novillos 5 estrellas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Unidad de 2 a 3 kg.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierdavacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, máximo de 20 kilogramos, dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Impurezas, rilas, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COSTILLA DE RES * 150 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Firme
ASPECTO GENERAL	Producto proveniente del porcionado de la costilla delantera de las cinco primeras costillas sin exceso de grasa, De novillos 5 estrellas, porcionado de acuerdo al gramaje solicitado. La tolerancia del gramaje es de +/- 10 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porcionesdebe estar entre 140-160g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 150 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y Congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierdavacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias, capacidad máxima de 20 kilogramos, dentro del cuarto fríoa 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Impurezas, rilas, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaqueroto, pérdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida,	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COSTILLA DE RES X 220 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Firme
ASPECTO GENERAL	Producto proveniente del porcionado de la costilla delantera de las cinco primeras costillas sin exceso de grasa, De novillos 5 estrellas, porcionado de acuerdo al gramaje solicitado. La tolerancia del gramaje es de +/- 10 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porcionesdebe estar entre 210-230g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 220 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y Congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que el producto no pierdavacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias, capacidad máxima de 20 kilogramos, dentro del cuarto fríoa 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Impurezas, rilas, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, pérdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**HUESO CARNUDO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Hueso carnudo picado limpio, libre de grasa, materia fecal, coágulos desangre, provenientes de novillos 5 estrellas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, en bolsa de polietileno con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que averías del empaque y contaminación del producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas, capacidad máxima 20 kilogramos, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	7 días mínimo refrigeración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Grasa, materia fecal, coágulos de sangre. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LENGUA DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Pigmentación Variada: Rosada Con Betas Negras.
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Víscera de bovino limpia, sin agallas, libre de impurezas, saliva, pelos, contenido ruminal, grasa mecánica, desgrasada, sin cortar o rayar, hematomas o abscesos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad, en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que averías del empaque y contaminación del producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	7 días mínimos en refrigeración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Agallas, glándulas, impurezas, saliva, pelos, contenido ruminal, grasa mecánica, rayada, hematomas, grasa en la base, huesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LIBRO DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corresponde a uno de los estómagos de la res Debe estar exenta de Libre de grasa, impurezas y picado de 1cm	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que averías del empaque y contaminación del producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpias, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	La fecha de vencimiento está sujeta al estudio de vida útil del producto. Este debe entregarse con fecha de vencimiento máximo de 2 días después de la fecha de sacrificio.	
CRITERIO DE RECHAZO	Material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LOMO DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al AbrirEmpaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Posta de novillo empacada al vacío, lomo fino, sin cordón, sin cabeza, libres de grasa, cartílagos y impurezas.	
PRESENTACIÒN/ PESO	2 a 2.5 kilogramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad, en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MANO DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosada
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Extremidad delantera de la res, limpia, sin impurezas, picada con diámetro de tres centímetros.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, en bolsa de polietileno con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que averías del empaque y contaminación del producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	La fecha de vencimiento está sujeta al estudio de vida útil del producto. Este debe entregarse con fecha de vencimiento máximo de 2 días después de lafecha de sacrificio.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de pelos e impurezas. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MEDALLON DE RES * 125 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al AbrirEmpaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente del porcionado del Lomo fino, limpio y sin cabeza. Olor y color: característico. De acuerdo al gramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 115-135g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 125 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario deprimer uso con un calibre de 90 micras, por 5 unidades. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de rayones, impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdidade vacío, unidad de medida diferente a la requerida, corte no corresponda al de ficha técnica, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MEDALLON DE RES * 250 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR	Empacado al vacío: Vino tinto. Al abrir empaque: Color cereza
	OLOR	CARACTERISTICO
	TEXTURA	CONSISTENTE
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente del porcionado del Lomo fino, limpio y sin cabeza, Olor y color: característico. De acuerdo al gramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre *240-260*g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 250 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en Bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario deprimer uso, con un calibre de 90 micras por unidad y por 5 unidades a requerimiento de la entidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de rayones, impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdidade vacío, unidad de medida diferente a la requerida, corte no corresponda al de ficha técnica, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MORRILLO DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Postas empacadas al vacío extraídas del cuarto delantero de novillo, limpia de impurezas, tejido conectivo, cartílagos, vacunas, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasa, hematomas o abscesos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de rayones, impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MUCHACHO DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Posta de novillo empacada, al vacío de 1,5 a 3 Kg con poca grasa, posee fibra alargada y gruesa lo que facilita el corte y aplicación culinaria, el largo de 30 a 40 cm y diámetro 10 cm.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento en refrigeración y congelación, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de rayones, impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

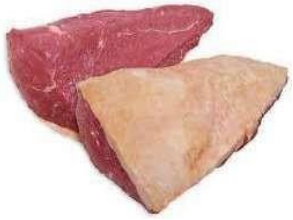
NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**MURILLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Posta entera de novillo limpia, empacada al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C), deshuesado, Se solicitará murillo de pierna o brazo según necesidades de la entidad.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de rayones, impurezas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, exceso de grasas, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PAJARILLA DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Gelatinosa
ASPECTO GENERAL	Parte integral de la víscera roja, pieza limpia sin impurezas ni cartílagos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que averías del empaque y contaminación del producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	La fecha de vencimiento está sujeta al estudio de vida útil del producto. Este debe entregarse con fecha de vencimiento máximo de 2 días después de la fecha de sacrificio.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de tejido conectivo, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PALOMILLA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Es la parte frontal limpia del novillo, especial para mechar.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kg a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras por posta. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 30 días en refrigeración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PECHO DE RES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Pieza del cuarto delantero del novillo limpia, cortada al partir del cuarto delantero con sus piezas sin hueso	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PUNTA DE ANCA * 370 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al AbrirEmpaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Pieza proveniente de la Punta de Anca del Novillo, corte mariposa o diamante según requerimiento, de acuerdo algramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento, el peso de las porciones debe estar entre 360-380 g.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 370 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal,grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, corte no corresponda al de ficha técnica, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PUNTA DE ANCA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Posta entera de novillo, ubicada en el cuarto posterior de la pierna, con tapa de grasa (término medio) uniforme color blanca, perfilando la grasa de los extremos.	
PRESENTACIÒN/ PESO	2,5 a 3,5 Kilogramo.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**SOBREBARRIGA GRUESA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Piezas de novillo con poca grasa, proveniente de la paleta y el cuarto trasero, extraída del pecho, según necesidad de la entidad.	
PRESENTACIÒN/ PESO	3 a 6 Kg	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentrodel cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal,grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**BONDIOLA PORCION * 400 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Característico
	Textura	Blanda, Firme Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Carne de cerdo fresca, pulpa y magra, proveniente de la parte posterior del lomo, al lado de los brazos y encima de la parte superior de las costillas. Superficie sin babosidad. Porcionado de acuerdo al gramaje requerido. La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento, el peso delas porciones debe estar entre 390-410g. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282de 2007 del Ministerio de la Protección social. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 400 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, grasa, materia fecal, grasa mecánica, coágulos de sangre, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CARNE MOLIDA DE CERDO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Característico
	Textura	Blanda, Firme Al Tacto
ASPECTO GENERAL	Carne fresca sometida a un proceso de molienda, empacada al vacío. El porcentaje de grasa se solicita de acuerdo a la necesidad de la entidad. No deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kg a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentrodel cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, grasa, materia fecal, grasa mecánica, coágulos de sangre, hematomas o abscesos. Tejido conectivo, tendones. Contaminaciónfísica, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHULETA DE CERDO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corte de carne obtenido en el espinazo del cerdo. Suele contener parte de una vértebra y parte de su correspondiente costilla, y en general es lo bastante grande como para ser servida como porción individual, no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kg a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad, en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentrodel cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, grasa, materia fecal, grasa mecánica, coágulos de sangre, hematomas o abscesos. Tejido conectivo, tendones. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CHULETA DE CERDO PCN * 200 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Una chuleta de cerdo es un corte de carne obtenido en el espinazo del cerdo. No deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado. La tolerancia del gramaje es de +/- 10 gramos del requerimiento, el peso de las porciones debe estar entre 190-210 g. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 200 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsas con un calibre de 120 micras por 5 unidades. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, grasa, materia fecal, grasa mecánica, coágulos de sangre, hematomas o abscesos. Tejido conectivo, tendones. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**CODILLO DE CERDO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	El codillo de cerdo es una parte del despiece del cerdo: el codillo ubicado entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo. No deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad einocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsas con un calibre de 120 micras, Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005, con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacíoy se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, grasa, materia fecal, grasa mecánica, coágulos de sangre, hematomas o abscesos. Tejido conectivo, tendones. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirado	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DELPRODUCTO **FOTO**		**COSTILLA DE CERDO * 200 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica en rack con espesor no mínimo de 3 cm de carne pulpa. No deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado, La tolerancia del gramaje es de +/- 10 gramos del requerimiento, La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 200 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por 5 unidades en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, Fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacíoy se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, materia fecal, grasa mecánica, coágulos de sangre, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 °C.	

NOMBRE DELPRODUCTO FOTO		**COSTILLA DE CERDO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica en rack no inferior a 3 cm de carne pulpa. No deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado, La tolerancia del gramaje es de +/- 10 gramos del requerimiento, La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por 5 unidades en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, Fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacíoy se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, materia fecal, grasa mecánica, coágulos de sangre, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados,sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionandocorrectamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DELPRODUCTO **FOTO**		**COSTILLA DE CERDO * 400 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica en rack con espesor no mínimo de 3 cm de carne pulpa. No deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado, La tolerancia del gramaje es de +/- 10 gramos del requerimiento, La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 400 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por 5 unidades en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, Fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacíoy se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, materia fecal, grasa mecánica, coágulos de sangre, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados,sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DELPRODUCTO **FOTO**		**EMPELLA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Grasa que cubre la falda del cerdo, debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 90 micras, en condiciones de refrigeración de 0 a 4°C. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacíoy se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	15 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de materia fecal, coágulos de sangre y cuerpos extraños, condicionesde descomposición, adulteración. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados,sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**ESPINAZO DE CERDO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Caracteristico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Hueso de la columna vertebral con carne proveniente del lomo en sus partes laterales y grasa del dorso, empacada al vacío. Porcionado a requerimiento de la entidad, La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacíoy se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia cuerpos extraños, condiciones de descomposición, adulteración. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**LOMO DE CERDO LIMPIO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Caracteristico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corresponde al corte del cerdo proveniente de la parte dorsal de tórax, siguiendo la línea del espinazo, retirando la parte de la cabeza de lomo, magro sin grasa en la parte más próxima a la cabeza de lomo. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacíoy se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia cuerpos extraños, condiciones de descomposición, adulteración. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PERNIL DE CERDO DESHUESADO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Caracteristico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corresponde al corte del cerdo proveniente del deshuese de la pierna con o sin el solomito, magra proveniente de los miembros inferiores completos. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplircon los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad, en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacíoy se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de huesos, cartílagos, hematomas, y cuerpos extraños, condiciones de descomposición, adulteración. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PERNIL DE CERDO CON HUESO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Caracteristico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corresponde al corte del cerdo proveniente de la pierna con hueso, proveniente de los miembros inferiores completos. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad, en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacíoy se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de huesos, cartílagos, hematomas, y cuerpos extraños, condiciones de descomposición, adulteración. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PERNIL DE CERDO * 125 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Caracteristico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corresponde al corte del cerdo proveniente del deshuese de la pierna con o sinel solomito, magra proveniente de los miembros inferiores completos.Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado, la tolerancia del gramaje es de +/- 5 gramos del requerimiento, el peso de las porciones debe estar entre 120 a 130g. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 125 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de huesos, cartílagos, hematomas, y cuerpos extraños, condiciones de descomposición, adulteración. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, incumplimiento condiciones de transporte.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**PEZUÑA DE CERDO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Caracteristico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Manos y patas con piel ubicadas en la parte terminal de las extremidades. Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre. No deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de Vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de materia fecal, pelos, coágulos de sangre y cuerpos extraños, condiciones de descomposición, adulteración. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura Entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TOCINO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Caracteristico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corte obtenido de la parte torácica y abdominal del cerdo con la piel. Se ubica junto a la falda de la canal. Se compone de grasa, piel y musculo (carnudo). Cortada en cuadros uniformes, sin las costillas. El tocino de cerdo debe tener apariencia limpia. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 90 micras, en condiciones de refrigeración de 0 a 4°C. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de materia fecal, coágulos de sangre y cuerpos extraños, condiciones de descomposición, adulteración. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**COSTILOMO DE CERDO LIMPIO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Cereza Suave
	Olor	Caracteristico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corresponde a corte especial de cerdo donde contiene partes óseas de la caja torácica, costilla, lomo en una sola pieza. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social y debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Kilogramo a requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío por unidad en bolsas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso con un calibre de 90 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	30 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia cuerpos extraños, condiciones de descomposición, adulteración. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, transporte inadecuado.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**T-BONE STEAK * 400 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Pieza del novillo con hueso en su parte central en forma de T don se encuentra por un lado lomo fino y el otro lomo ancho no sobrepasando los dos cm.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 400 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**TOMAHAWK * 400 GR**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Corte extraído de las costillas delanteras de la res, conservando el hueso en forma de hacha, corte amplio y marmoleado, caracterizado por tener un grueso de 5 cm	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 400 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		**OSOBUCO DE TERNERA * 400 GRAMOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Empacado Al Vacío: Vino Tinto. Al Abrir Empaque: Color Cereza
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Pieza intermedia entre la pierna y la pata de res, incluyendo cartílagos y tendones, corte italiano que necesariamente requiere de una cocción larga.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Pcn * 400 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío en bolsa de polietileno con un calibre de 90 micras, por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005.con referencia del producto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de sacrificio y datos del fabricante.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÙTIL	20 días.	
CRITERIO DE RECHAZO	Presencia de impurezas, rilas, tejido conectivo, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. Contaminación física, química o biológica, empaque roto, perdida de vacío, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, embalaje sucio, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25/10/2022	Creación del documento
2	16-08-2024	Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Edison López Palacios	AASD Mercadeo y Servicio
REVISÓ	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	PD. Juan Carlos Salcedo	Coordinador Alimentos y Bebidas
	PD. Yenny Susana Escallón Álzate	Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio (e)
FIRMANTE:	Coronel John Fredy Ubaque Rodríguez	Subdirector General del Club Militar.