INDUCARNES	***SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD*** ***FICHA TECNICA CALLO DE RES***	FT-PT-07 VERSION 001 abr-23

NOMBRE DEL PRODUCTO:	CALLO DE RES 
DESCRPCION FISICA	Se obtiene mediante el corte formado por los estómagos de la res, libre de hematomas, exceso de grasa, cartílagos, restos de hueso y coágulos. Presenta contextura muscular blanda
CARATERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICOQUIMICAS	Color: crema característico Olor: Característico Textura: Blanda Compacta temperatura: menor o igual 4°C
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Especificación según INVIMA.**
USO DEL PRODUCTO	uso recomendado sudar, apanar
REQUISITOS NORMATIVOS	resolución 2674 ,decreto 1500,resolución 5109/05
TIPO DE CONSERVACION	Mantener temperaturas refrigeración de 0 °C A 4 °C congelación -5 °C A -18 °C
VIDA UTIL	***refrigerado 8 dias, congelado 3 meses***
PRESENTACION COMERCIAL	carne en presentación entera, porcionada ,cubicada, picada o según se requiera
APLICACIÓNES	Para uso alimenticio y directo en preparaciones culinarias
EMPAQUE Y EMBALAJE	Empaque primario: Bolsa sellada al vacío o en bolsatina a granel. Canastillas plásticas perforadas a granel
TRANSPORTE	Vehiculo refrigerado garantizando cadena de frio
INDICACIONES	**EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE POR MANEJOS DIFERENTES,ALMACENAMIENTO O**
DIRECCIÓN	KM 11 VIA CANDELARIA INT CAVASA VALLE DEL CAUCA

REALIZO	**REVISO**
Ing. JIMENA RIASCOS	