NOMBRE DEL PRODUCTO	**MOLIDA DE RES**		
TIPO DE PRODUCTO:	CARNE DE RES REFRIGERADA	**REGISTRO SANITARIO :**	No Aplica. Res.2674/2013; Art.37, Numeral 1.
PROCEDENCIA MATERIAPRIMA:	Granjas certificadas como libres deFiebre Aftosa y Brucelosis (Guía sanitaria de movilización ICA).	Planta de Beneficio con Inscripción Sanitaria No 87DM de INVIMA.	
DESCRIPCIÓN	Es la mezcla de diferentes cortes bajos en grasa 90/10 tales como, cadera, centro de pierna, bola de pierna, etc. Que, al ser procesados por un molino, nos da un producto con una textura suave, magra con un porcentaje de grasa bajo		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	**Color:** blanco característico de hueso. **Olor:** Característico de hueso fresco. **Textura:** De consistencia dura		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:	% de Grasa: Máximo 10 %. % de Humedad: Máximo 10 % % de Proteína: Mínimo 5 %		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	**Salmonella:** Ausencia en 25 gr. **E. Coli:** Máximo 10 UFC/cm2		
MATERIAL DE EMPAQUE:	- Bolsa grado alimentario de Polietileno 30x40 calibre 1,5. - Bolsa termoencogible para empaque al vacío con propiedad de resistencia y barrera al oxígeno.		
PRESENTACIÓNCOMERCIAL:	- Bolsa termoencogible de 30 x 40, 1 unidad por bolsa	**PESO:**	Bolsa de 3kg (1 unidad de 3kg c/u Aprox) 1 Bolsa (3kg)
VIDA ÚTIL	Refrigeración (0-4°C): 30 días al vacío. Congelación (-15°C Hasta -18°C): 180 días		
EMBALAJE EN PLANTA	Canastilla por máximo 15 Kg 5 paquetes por canastilla marcadas y totalmente desinfectadas Caja por máximo 15Kg		
ETIQUETA O ROTULO:	(Resolución 5109 de 2005 Min. Protección Social).		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Realizar el almacenamiento bajo las condiciones de temperatura establecidas: **Refrigeración:** Entre 0 y 4 °C		
FORMA DE CONSUMO:	Por ser producto crudo, Consúmase bien cocido. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.		
CONSUMIDORES	Autoservicio Procesadoras Cárnicas Famas y Distribuidores		

CERDNOVILLO	***CERDNOVILLO S.A.S.***	Código: FT-01
	FICHA TÉCNICA CANALES VACUNAS	
	Versión: 1 — Vigencia a partir de: 14 de Julio de 2017	Página 1 de 1

APROBACIÓN	_____ CLIENTE: CERSABANA _____ COMERCIAL FG – CEC _____ INGENIERO DE DESARROLLO _____ FORMULADOR _____ JEFE DE PLANTA FECHA: _____

CERDNOVILLO LA NUEVA TENDENCIA DE LA CARNE	***CERDNOVILLO S.A.S.***		Código: FT-01
	FICHA TÉCNICA CANALES VACUNAS		
	Versión: 1	Vigencia a partir de: 14 de Julio de 2017	Página 1 de 1