Carnes Andrés LC

ÁNGEL ANDRES CAMARGO PULIDO - NIT: 11259618 – 4
CEL. 322 2097822/ DIRECCIÓN: CL 7 N° 13 - 23 Calle 22 N° 1B – 02
angelcamargo618@gmail.com

FICHA TÉCNICA

CARNE DE RES

1. CARACTERISTICAS GENERALES



- Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras y despostadoras autorizadas por la autoridad competente.
- No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.
- Cumplirán con los requisitos fijados por la Normatividad Colombiana.
- Los diferentes cortes de res son provenientes del deshuese sometidos a un previo chaqueo superficial

2. COMPOSICION NUTRICIONAL APROXIMADA

Cada 100 gramos		KCal	Prot. g	Grasa g	sodio mg	calcio mg	hierro mg	fósforo mg	potasio mg	vit.A U.I.	vit.B1 mg	vit.B2 mg
Carne vacuna	200	200	19	13	70	9	1.8	-	-	20	0.05	0.14
	255	255	18	20	-	9	1.8	-	-	30	0.05	0.13
	305	305	17	25	-	8	1.7	-	-	40	0.05	0.13
	410	410	14	40	-	7	1.5	-	-	60	0.05	0.11

3. USOS Y APLICACIONES

- Ahumado
- Al horno
- Asado
- Embutidos cárnicos
- Salazón

4. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Olor
Rojo, grasa blanca, libre de hematomas,	Carne fresca ,sin olor a rancio

5. CARACTERISTICAS DE RECEPCION

Temperatura entre 0-7ºC., Potencial de Hidrogeno (pH) 5.8 – 6.0

6. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS