Flap Meat - Dunnung - Bavette - Bavetta - Vazio



SKU: 006353 | **Categorías:** Carne Bovina Sin Hueso Enfriada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La carne procede de bovinos nacidos, criados, faenados y desosados en Uruguay/ The meat proceeds from bovines born, raised, slaughtered and deboned in Uruguay.





FRIGORIFICO LAS PIEDRAS

INFORMACIÓN ADICIONAL

Especie	Bovinos
Marca	Frigorífico las Piedras
Destino	UE
Uso Previsto	Público en General: Cocción previa al consumo
Temperatura	Enfriado
Alérgenos	No contiene
Condiciones de Almacenamiento	0 ºC a 2ºC / 0ºC to 2º
Vida Útil	140 Días
Tipo de Envase / Packing	Envase primario con etiqueta interna
Presentación	Envase individual
Dimensiones	60 x 26 x 17
Unidades Por Caja	3
Peso Promedio	12 kg aprox.
Idioma	Alemán, Español, Holandés, Inglés, Italiano, Portugues
Ganglios	Ausencia
Hematomas	Ausencia
Huesos y Cartilagos	Ausencia
Elementos Extraños	Ausencia
Color	Envasado: rojo púrpura. 15 min después de abierto: rojo brillante.
Olor	Olor a carne fresca característico
PH	≤ 5.8
Aerobios mesófilos totales (UFC/g)	Inicio $<5{,}0\times10^{4}$ Fin $<1{,}0\times10^{7}$
STEC O157:H7 (en/in 375g)	Ausencia
Salmonella (EN/IN 25g)	Ausencia
Estafilococos (ufc/g)	$<1\times10^{2}$

Elaborado Por	Departamento de Producción
Aprobado Por	Jefe de Desosado
Fecha de Aprobación	05/07/2023
Observaciones	Carne de bovino de calidad superior