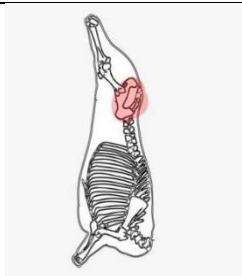


 Operation & Services	FICHA TÉCNICA Y ESTÁNDARES DE CORTES	VERSIÓN: 003 CODIGO: F-092 FECHA: 12 DE ENERO DE 2021
--	---	--

BIFE CADERA			
	COMPOSICIÓN		
	Cortes provenientes de la región de la grupa. Base ósea: Coxal y las vértebras sacras. Planos musculares principales: Porción superior del Bíceps femoral, Glúteos medio, accesorio y profundo Diferente presentación dependiendo de: Grasa de cobertura. O presencia de la cola de cadera.		
PRESENTACIÓN		MODO DE EMPLEO	
Corte obtenido de la cadera de res, con poca grasa, de suave contextura y sabor acentuado, color rojo purpura oscuro de textura semidura y fibrosa. Corte empacado al vacío en bolsa metalizada con un peso aproximado de 750 gramos y en 3 porciones de 250.		Asar, hornear, freír	
VIDA ÚTIL		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
30 días empacado al vacío refrigerada entre 0 a 4°C 180 días empacado al vacío congelado a -18°C		Refrigerado entre 0°C y 4°C Congelado menor a -18°C	
PARÁMETROS VISUALES Y ORGANOLÉPTICOS			
Color	Olor	Aspecto	
Rojo 	Carne fresca, con leves notas de ácido láctico.	Corte de carne pulpa, blanda y jugosa	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Salmonella sp./ Ausente	Búsqueda de Escherichia coli O157 Incluida H7/Ausente	NMP Coliformes Fecales/120-1100	Búsqueda de STEC (Screening) / Ausente
CARACTERISTICAS SENSORIAL			
Libre contenido ruminal, cartílago, tendones terminales, fascias, aponeurosis, hueso, grasa mecánica y cualquier otro objeto extraño.			
TRANSPORTE			
- El transporte se realizará en contenedores congelados - Embalado en cajas - Limpio y desinfectado			

	FICHA TÉCNICA Y ESTÁNDARES DE CORTES	VERSIÓN: 003 CODIGO: F-092 FECHA: 12 DE ENERO DE 2021
---	---	--

REALIZADO POR:	VERIFICADO POR:	VERIFICADO POR:	APROBADO POR:
FECHA ACTUALIZACIÓN:	13/11/2020	VERSIÓN:	2