

**DESCRIPCIÓN:** Pieza de pulpa de pierna con la conformación de grasa pura y marmoleo adecuados. Sale de la punta de cadera, pulpa negra "top-round" y/o atravezado.

**EMPAQUADO:**

**EMPAQUE PRIMARIO:**

Funda de empaque termoencogible

**EMPAQUE SECUNDARIO:**

Gaveta FOPROCA o Cartón Master

**CONSERVACIÓN:**

Fresco: Mantener refrigerado de 0°C a 4°C.

Congelado: Mantener congelado a -18°C.

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:**

Refrigerado: 4 a 5 días

Congelado: 12 meses

**FORMA DE CONSUMO:**

Cocción mínima hasta alcanzar una temperatura interna de 75°C.

Asar, hornear o a la plancha.

**NORMATIVA APLICABLE:**

Registro oficial n° 055, Norma Técnica Sustitutiva de Buenas Prácticas de Manufactura para NTE INEN 1338:2012 Carnes y productos cárnicos curados-madurados y productos cárnicos precocidos-cocidos.



**CERTIFICADO VETERINARIO:**

Emitido por el Veterinario del camal respectivo y/o sello del camal

**PESO:** Variable, según requerimientos del cliente

En presentaciones de:

Una unidad por empaque

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS:**

**COLOR:** Rojo rosado y ocasionalmente marmoleado de grasa característico

**OLOR:** Fresco característico, sin olores extraños al producto

**TEXTURA:** Firme, elástica y no babosa

**pH:** 5.5 a 6.1

**APARIENCIA:** Superficie externa e interna limpia sin residuos propios o ajenos.

**TEMPERATURA:** 4°C a 8°C Refrigerado.  
-12°C a -18°C congelado

**TEMPERATURA A LA ENTREGA:** Congelado  
Máximo -10°C  
Refrigerado  
0 a 8 °C



**DETALLES DEL ETIQUETADO:**

- Nombre del producto
- Código del producto
- Lote
- Peso neto
- Código de barras
- Fecha de elaboración
- Fecha de máxima de consumo
- Método de conservación

Refrigerado: Máximo 8°C  
Congelado: Máximo -10°C

Se acepta la devolución del producto cuando:

- El color es verde
- El olor es rancio y/o de descomposición
- Se mantiene en el empaque original y el producto no ha sido manipulado
- La fecha de despacho es menor a 48horas

<b>ELABORADO POR: Jefe de Calidad</b>	<b>APROBADO POR: Gerente General</b>
---------------------------------------	--------------------------------------

Ing. Eduardo Sanchez Ampudia

Ing. Yander Castro Tubay