

<b>Producto</b>	Paleta de cerdo con cuero con hueso.																						
<b>Código</b>	8137																						
<b>Marca</b>	Plumrose.																						
<b>Características Diferenciadoras</b>	Extremidad delantera del cerdo cortada en la tercera costilla con cuero, sin papada y sin pata delantera.																						
<b>Aspectos Sensoriales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Color: característico de carne fresca.</li> <li>- Textura: firme.</li> <li>- Sabor: no debe presentar sabor rancio o algún sabor ajeno a las condiciones propias de la carne.</li> <li>- Olor: característico.</li> <li>- Al inspeccionar visualmente la carne no debe contener ningún tipo de material extraño.</li> </ul>																						
<b>Información Microbiológica</b>	Aerobios mesófilos (máx.)	<10 <sup>6</sup>	ufc/g																				
	Coliformes (máx.)	<10	ufc/g																				
	Escherichia coli (límite único)	Negativo	ufc/g																				
	Salmonella en 25 g	Ausente																					
<b>Requisitos Físico Químicos</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Plumrose</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas (%) (p/p) min.</td> <td>19,1</td> </tr> <tr> <td>Fosfatos expresados como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Nitrito, expresado como nitrito de sodio (mg/Kg) máx.</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Sal (%)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%) (p/p) máx.</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Textura (Newton)</td> <td>- NA</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Ver fotografía</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%) máx.</td> <td>60</td> </tr> </tbody> </table>		Características	Plumrose	Proteínas (%) (p/p) min.	19,1	Fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	-	Nitrito, expresado como nitrito de sodio (mg/Kg) máx.	-	Sal (%)	-	Grasa (%) (p/p) máx.	20	Textura (Newton)	- NA	Color	Ver fotografía	pH	-	Humedad (%) máx.	60	
Características	Plumrose																						
Proteínas (%) (p/p) min.	19,1																						
Fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	-																						
Nitrito, expresado como nitrito de sodio (mg/Kg) máx.	-																						
Sal (%)	-																						
Grasa (%) (p/p) máx.	20																						
Textura (Newton)	- NA																						
Color	Ver fotografía																						
pH	-																						
Humedad (%) máx.	60																						
<b>Ingredientes y Aditivos</b>	Paleta de cerdo.																						



<b>Presentación</b>	Piezas empacadas en bolsa transparente sin vacío, embalada en una caja de cartón corrugado y bolsa plástica externa de polietileno transparente de baja densidad, sin impresión, con peso variable de 18 Kg $\pm$ 2 Kg.
<b>Almacenamiento</b>	Conservar a una temperatura inferior a $-18^{\circ}\text{C}$ . Capacidad de Apilamiento: 9 Camadas de 5 cajas, 45 cajas por estiba.
<b>Durabilidad</b>	12 meses, congelado.
<b>Instrucciones Especiales Sobre el Etiquetado</b>	Permiso Sanitario N° ARA-TIPO I-000032586. Este producto debe ser vendido según su peso. Código de Barras – UPC: 7591081081376
<b>Recomendaciones de Utilización para el Consumidor</b>	Descongelar y preparar a su gusto.
<b>Recomendaciones de Conservación al Consumidor</b>	Luego de abierta la pieza, cubra la parte expuesta al ambiente con una lámina plástica de papel film para minimizar la contaminación, la deshidratación y los cambios de coloración. Manténgase congelada.
<b>Recomendaciones de Conservación al Cliente</b>	Mantener congelado, libre de agentes contaminantes y químicos. Conservar en su empaque original. Cumplir con las normas de apilamiento o arrumaje establecidas para las cajas.

**Vistas del producto fresco**



