

Producto	Pernil de cerdo con cuero con hueso.																						
Código	8136																						
Marca	Plumrose.																						
Características Diferenciadoras	Extremidad trasera del cerdo cortada en la segunda vértebra y en la articulación del peroné, con cuero, sin rabo, sin cóccix, sin pata trasera.																						
Aspectos Sensoriales	<ul style="list-style-type: none"> - Color: característico de carne fresca. - Textura: firme. - Sabor: no debe presentar sabor rancio o algún sabor ajeno a las condiciones propias de la carne. - Olor: característico. - Al inspeccionar visualmente la carne no debe contener ningún tipo de material extraño. 																						
Información Microbiológica	Aerobios mesófilos (máx.)	2 x 10 ⁶	ufc/g																				
	Coliformes (máx.)	<10	ufc/g																				
	Escherichia coli (límite único)	Negativo	ufc/g																				
	Salmonella en 25 g	Ausente																					
Requisitos Físico Químicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Características</th> <th style="width: 40%;">Plumrose</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas (%) (p/p) min.</td> <td>20,8</td> </tr> <tr> <td>Fosfatos expresados como P₂O₅</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>58</td> </tr> </tbody> </table>		Características	Plumrose	Proteínas (%) (p/p) min.	20,8	Fosfatos expresados como P ₂ O ₅	-	Nitrito, expresado como nitrito de sodio (mg/Kg) máx.	-	Sal (%)	-	Grasa (%) (p/p) máx.	20	Textura (Newton)	- NA	Color	Ver fotografía	pH	-	Humedad (%) máx.	58	
Características	Plumrose																						
Proteínas (%) (p/p) min.	20,8																						
Fosfatos expresados como P ₂ O ₅	-																						
Nitrito, expresado como nitrito de sodio (mg/Kg) máx.	-																						
Sal (%)	-																						
Grasa (%) (p/p) máx.	20																						
Textura (Newton)	- NA																						
Color	Ver fotografía																						
pH	-																						
Humedad (%) máx.	58																						
Ingredientes y Aditivos	Pernil de cerdo.																						

Presentación	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.
Almacenamiento	Conservar a una temperatura inferior a -18°C . Capacidad de Apilamiento: 9 Camadas de 5 cajas, 45 cajas por estiba.
Durabilidad	12 meses, congelado.
Instrucciones Especiales Sobre el Etiquetado	Permiso Sanitario N° ARA-TIPO I-000032586. Este producto debe ser vendido según su peso. Código de Barras – UPC: 7591081081369
Recomendaciones de Utilización para el Consumidor	Descongelar y preparar a su gusto.
Recomendaciones de Conservación al Consumidor	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.
Recomendaciones de Conservación al Cliente	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



Vista del producto terminado

