



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL
Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

CARNE DE BOVINO REFRIGERADA
(EN CANAL Y DESHUESADA)

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE BOVINO REFRIGERADA (En canal y Deshuesada)
DESCRIPCIÓN	Producto que se obtiene después de que el animal es sacrificado, desangrado y sin piel, abierto; separado de la cabeza extremidades anteriores y posteriores y sin vísceras, para convertirse en carne en forma de canal. Luego de ser refrigerado, se procede a su deshuesado y desgrasado en porciones comestibles. Finalmente se empaca al vacío y se embala en cajas de cartón corrugado y se almacena bajo refrigeración.
COMPOSICIÓN (Una res)	Carne de una res en CANAL 245 kg. aprox. = 100 % Carne del tipo músculo limpio 174 kg aprox. = 71 % Huesos, grasa, cartílagos, otros 71 kg aprox. = 29 %
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Carne en trozos y desgrasado, de textura firme y tierna. Color homogéneo y el característico de su especie, es decir, rojo vivo o brillante.
FORMA DE CONSERVACIÓN	Refrigerada: Rango de temperatura de -1.4°C a 2.2 °C Congelada: -18°C.
EMPAQUE Y EMBALAJE (Carne Deshuesada)	Empaque: Bolsas plásticas para alimentos selladas al vacío.
VIDA ÚTIL	Tiempo máximo refrigerada: 30 días En todos los casos no se debe perder la cadena de frío.
CORTES DE USO CULINARIO	1. Costillas, osobuco: Sopas, caldos y sancochos 2. Muchacho * (capón), paleta (bola de brazo) y murillo sin hueso: Guisar y sudar. 3. Chatas (lomo ancho), cadera (punta de lomo): Asar, freír o a la plancha. Muchacho * y paleta: Opcional y a criterio sirve para asar 4. Sobrebarriga, falda/espaldilla: Desmechar o deshilarchar. 5. Bola de pierna molida: Carne molida para preparaciones diversas. (*) En Perú se denomina asado pejerrey
PARTIDA ARANCELARIA	Carne de bovino refrigerada en canal: 02.01.10.00.00 Carne de bovino refrigerada deshuesada: 02.01.30.00.00

