



SABINA AGROALIMENTOS SAS
COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL
Agroindustria de Alimentos y Exportaciones

FICHA TÉCNICA

CARNE DE CERDO

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE CERDO
DESCRIPCIÓN	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas como la cabeza de lomo, lomo limpio, chuleta, brazo y pierna (bola, bota y centro de pierna), tocino, costilla y patas.
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	La carne se debe distribuir en piezas individuales limpias, libres de cebo así como de materia fecal y coágulos de sangre. Color y olor característico de carne de cerdo fresca. El color debe ser rosado (nunca pálido ni blanco). Textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.
PRESENTACIÓN	El producto según su corte será entregado en presentaciones mínimo de 5 kg. En todo caso, se requiere coordinar y acordar en profundidad, los cortes y cantidades por porciones, entre el Proveedor y Cliente.
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno, poliamida de grado alimentario y de primer uso. Embalaje, en cajas de cartón corrugado para productos cárnicos. Rotulado: Según Resolución 5109/2005 y Decreto 1500/2007.
ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL	1. Almacenamiento: Congelación a -18°C y refrigeración de 1 a 4°C Máximo 2. Vida útil: * Refrigerada de 5 a 12 días, sin interrumpir la cadena de frío. * Congelada: 25 días máximo * Empacada al vacío: De 30 a 75 días, sin perder la cadena de frío.
CORTES DE USO CULINARIO	1. Lomo o Cañón: Preparar al horno, asar a la plancha o en medallones 2. Solomito (Lomito): Para salteados, filetes rápidos o preparaciones a la parrilla. 3. Costilla: Excelente para asar a la barbacoa, hornear o sudar. 4. Bondiola (Cabeza de lomo): Para guisar, asar (horno) o desmechar 5. Tocino / Panceta: Frita o chicharrón, para dar sabor a frijoles y sopas. 6. Pierna (Pernil): Horneado (uso tradicional) 7. Chuleta: Exquisita frita, a la plancha o asada.
CALIDAD	Todo lote va acompañado de un Certificado de Calidad y Peso, emitido por empresa especializada con acreditación para el comercio internacional.
PARTIDA ARANCELARIA	•Carne refrigerada 02.03.12.00.00: Piernas, paletas, y sus trozos, sin deshuesar 02.03.19.00.00: Las demás •Carne congelada 02.03.22.00.00: Piernas, paletas, y sus trozos, sin deshuesar 02.03.29.00.00: Las demás

