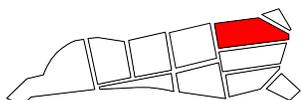




I FOOD MEXICO S.A. DE C.V.

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO:	AGUJAS NORTEÑAS	FECHA:	19 DE FEB DEL 2024
CÓDIGO	0005	INYECTADO:	SI
CLASIFICACIÓN CANAL:	NACIONAL/VACA/NOVILLO	MARINADO:	NO
			REVISIÓN: 01
			No. DOCUMENTO



DESCRIPCIÓN GENERAL

Proviene de las vertebrae cervicales, se le retira completamente la tapa o pulpa china y el hueso (sin tasajear), su presentacion puede ser con ó sin el musculo de deshebrada que se encuentra al reverso de la costilla Short rib y se regula la grasa a ¼ de pulgada de cobertura externa, presenta grasa color blanca a crema. Este producto segun requisito de cliente lleva proceso de inyección.



ALMACENAJE Y MANEJO

Manténgase en congelación (-18 °C), a menos que se requiera fresco.

VIDA DE ANAQUEL

Congelado	365 días
Fresco	30 Dias

MATERIALES

Material	Medida	Codigo
Bolsa	14x20 Plg.	0
Caja	Master sin Impresión	0
Etiqueta	Std.P/Bascula	0
Fleje	Rollo	0
Tela tapahueso		opcional

MÉTODO DE EMPAQUE

Se empaqa en bolsa termoencogible al alto vacío, una pieza por bolsa y posteriormente en caja Master Estándar con impresión de 3 a 4 piezas por caja. Tela cubre hueso opcional

REQUISITOS DE ETIQUETADO

La caja master se identifica con plumon negro en la esquina superior derecha en area de no mas de 10 x 10 cm con la cantidad en kilogramos, Para iFood MANTENGASE EN CONGELACIÓN, leyenda: INSPECCIONADO Y APROBADO SAGARPA MÉXICO e información y datos de la empresa.Colocar etiqueta en una de las caras laterales cortas de la caja.La etiqueta hacia el lado exterior de la tarima.



PROVEEDORES

Proveedores acreditados

CÓDIGO DE BARRAS

POR DEFINIR

DECLARACION DE INGREDIENTES

Carne de Bovino Con hueso, grasa y cartilago. Peso variable

MODO DE ENTARIMADO

5 cajas por estiba, 6 estibas(camas) por Tarima. 30 Cajas por tarima

FORMULAS

Inyeccion: 300 Lts de agua , 100 kg Hielo , 2 unidades de inyeccion

PROCEDIMIENTOS DEL PROCESO

- 1.-Recepcion de Materia prima carnica
- 2.-Inspeccion de MP
- 3.-Almacenamiento de MP
- 4.-Corte y deshuese
- 5.-Inspeccion y seleccion
- 6.- Cortes Primarios
- 7.-Inyeccion ó Marinado
- 8.-Empaque al vacio
- 9.-Termoencogido
- 10.-Secado de bolsa
- 11.-Encajonado
- 12.-Camaras de Producto Terminado
- 13.-Inspeccion
- 14.-Distribucion

SENSORIAL

Caracteristico a Carne de Res, Libre de olor y sabor extraño. Color rojo cereza a rojo oscuro en algunas piezas

INSTRUCCIONES DE ALMACENAJE Y SEGURIDAD EN EL MANEJO

Mantener en congelacion separado de otros alimentos.Lavar superficies incluyendo tablas de corte, utensilios y manos,antes de tocar la carne cruda.Cocinar completamente,mantener calientes los alimentos calientes y refrigerar/desechar inmediatamente los sobrantes.

DATOS DE MICRO BIOLOGIA

**Escherichia Coli* O157:H7 Ausente en 25 gr. De muestra **Salmonella Sp*.Ausente en 25 gr. De Muestra **Lysteria Monocytogenes* Ausente en 25 gr.de Muestra **Staphylococcus Aureus* <10 UFC/gr.

INGREDIENTES

Producto que sea con proceso de inyeccion: Ablandador y unidad de inyeccion (Ver fichas tecnicas)

NORMAS DEL PRODUCTO

Produccion debera monitorear los atributos mencionados en los criterios de rechazo durante el proceso, Registrando los resultados en los formatos para control estadistico del proceso y hacer ajustes de linea. Control de Calidad hara verificaciones estandar aleatorias siguiendo el siguiente plan: EN PRODUCTO TERMINADO: Tamaño minimo de muestreo para defectos: 10 piezas al azar. Tamaño minimo de muestreo para temperatura:Una inspeccion. Frecuencia Minima de prueba: Cada 2 horas.

CRITERIO DE RECHAZO

No. de Muestras por inspeccion: 10 piezas

En producto terminado	% Nivel aceptable de calidad (AQL)	Aceptacion	Rechazas Con
Presencia de Material extraño	0	0	1
Temperatura de producto	0	0	1
Cantidad de grasa correcta(regulacion de grasa)	20	2	3
Tamaño de pieza Correcto	20	2	3
Color caracteristico	50	5	5
Piezas sin tasajeo	20	2	3
Acomodo Correcto en bolsa y caja	30	3	4
Piezas por caja	10	1	2
Empaque según especificacion	0	0	1
Perdida de Vacio	10	1	2
Peso etiqueta correcto	0	0	1
Tarima,fleje y caja correcta	0	0	1

TIPOS DE ALERGENOS

No Aplica

INFORMACION NUTRIMENTAL

No Aplica

COMENTARIOS

Ninguno

HISTORIAL

Rev.1 Alta de documento,definicion de parametros de especificacion de producto

EMITE:	VoBo	VoBo			
Valdemar Romo	David Morales				

VoBo