



IFOOD MEXICO S.A. DE C.V.

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO: PESCUEZO CON HUESO

FECHA: 14 DE JUNIO DEL 2023

CÓDIGO: 00012

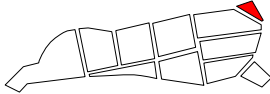
INYECTADO: SI

REVISIÓN: 01

CLASIFICACIÓN CANAL: Nacional

MARINADO: NO

CÓDIGOS



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se obtiene del cuarto delantero, es la parte correspondiente al cuello del animal e incluye de 6-5 vértebras cervicales, se separa del diezmillo justo debajo de la primera costilla, se eliminan 2/3 partes de garganta (la cual se hace deshebrada) se regulan los excesos de grasa a ½ pulgada de cobertura. La "capsula" de grasa que se encuentra entre la capa de carne llamada derilla y la masa principal del retazo se regula ligeramente. Presenta grasa de color blanca y una carne rojo cereza. "Se retira Mecapal"



TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

Manténgase en Congelacion a -18°C

VIDA DE ANAQUEL

Congelado 365 días
Fresco 30 días

EMPAQUE

Bolsa Termoencogible 16.0 x 28.0 in
Caja Master 23.5 x 16.0 x 9.5 in

MÉTODO DE EMPAQUE

Se empaqa en bolsa termoencogible 16 x 28, colocando tela cubre hueso(opcional) y empacando al alto vacío, una pieza por bolsa. Posteriormente se introducen de 2 a 4 piezas por caja, utilizando cajas master armables SIN IMPRESIÓN



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(camás) 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 selecci3n
- 6.- Cortes Primarios
- 7.-Inyeccion 3 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 extra3o. 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 **Sallmonella 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 debiera 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: Tama3o minimo de muestreo para defectos: 10 piezas al azar. Tama3o minimo de muestreo

CRITERIO DE RECHAZO

No. de Muestras por inspeccion: 10 piezas

En producto terminado	% Nivel aceptable de calidad (AQL)	Aceptacion	Rechazas Con
Presencia de Material extra3o	0	0	1
Temperatura de producto	0	0	1
Cantidad de grasa correcta(regulacion de grasa)	20	2	3
Tama3o 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 seg3n 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			
--------	------	------	--	--	--

VoBo

Valdemar Romo	David Morales				
