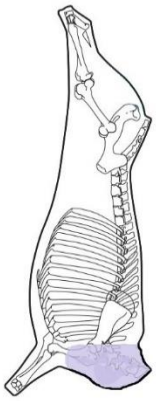
Matadero Central, S.A. - MACESA
Specs of Product/ Ficha Técnica

Product Name/ Nombre del Producto	
116G – Neck Steak /Posta de Yugo	
Product Code/ Código del Producto	Type of Product/Tipo de Producto
01410	**Chilled Boneless Beef/Carne sin Hueso Refrigerado.** **Frozen Boneless beef/ Carne sin Hueso Congelado.** **Frozen Bone Beef/Carne con Hueso Congelado.**
Shelf Life/Vida Útil – Temperature/Temperatura	
90 Days/90 Dias - Temperature/ Temperatura 28°F - 32°F **365 Days/ 365 Dias – Temperature/ Temperatura 0° F**	

Cutting Guide/ Guía de corte

Cutting Location/Posición del corte

Approximate yield 28.80 – 29.20 ps/head
Rendimiento Aprox. 28.80 – 29.20 lbs/res



It comes of bone of the neck of the cow.

Este corte proviene del deshuese del pescuezo de la res.

Merchandising Method/ Método de comercialización

116G – Posta de Yugo
Approximate yield 28.80 – 29.20 ps/head
Rendimiento Aprox. 28.80 – 29.20 lbs/res

Neck Steak
Approximate yield 24.6 – 25.5 ps/head
Rendimiento aprox. 24.6 – 25.5 lbs/res

Neck Bone
Approximate yield 5.30– 5.90 ps/pc
Rendimiento aprox. 5.30 – 5.90 lbs/pz

SPB de PY
Approximate yield 2.40 – 2.80 ps/pc
Rendimiento aprox. 2.40 – 2.80 lbs/pz

Instrucciones de Cocina:

- Cocine el producto hasta que alcance una temperatura interna de 145 °F. Medir con un termómetro para alimentos, mantener el producto por encima de la temperatura durante 3 minutos.
- Mantenga el producto refrigerado o congelado. Descongele en el refrigerador o microondas, mantenga las carnes crudas separadas de otros alimentos.
- Lave las áreas de trabajo, utensilios y manos después de tocar las carnes crudas.
- Mantener calientes los alimentos que se sirven caliente, refrigere los sobrantes inmediatamente, o descártelos.

Cooking Uses/Usos de Cocina

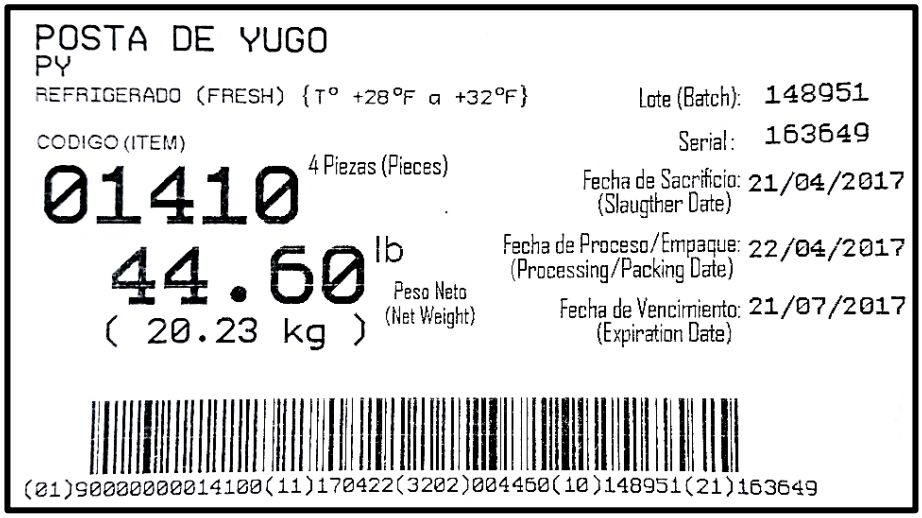
Sopa de posta de yugo

Carne picada de posta de yugo

Carne de posta de yugo al horno

Matadero Central, S.A. - MACESA
Specs of Product/ Ficha Técnica

Label/ Etiqueta



Primary Packing / Empaque Primario

- IWP/VAC; Vacuum Packing in heat – shirinkable high - barrier bags. / Empaque al Vacío en bolsas termoencogible de alta barrera.
- Low density polyliner/ Lyner de polietileno de baja densidad.

Secondary Packing / Empaque Secundario

- Cardboard box with screen printed brand with brown botton and white top. Size W: 525 mm, L: 425 mm H: 140 mm. Caja de cartón con marca serigrafiada, fondo de color café y tapa de color blanco con tamaños de: 525 mm, A: 425 mm y H: 140 mm.