

Product Name/ Nombre del Producto

171B - Outside Round

Product Code/ Código del Producto

01454

Type of Product/Tipo de Producto

Chilled Boneless Beef/Carne sin Hueso Refrigerado.
Frozen Boneless beef/ Carne sin Hueso Congelado.

Shelf Life/Vida Útil – Temperature/Temperatura

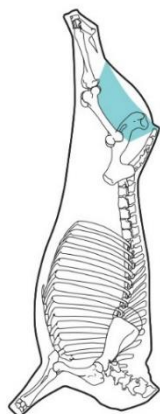
90 Days/90 Dias - Temperature/ Temperatura 28°F - 32°F

365 Days/ 365 Dias – Temperature/ Temperatura 0° F

Cutting Guide/ Guía de corte

Cutting Location/Posición del Corte

Approximate yield of 17 - 19 ps/head
Rendimiento aproximado de 17 - 19 lbs/res



The Outside round or flat is produced by separating the boneless item from the top round, sirloin tip, heel and semitendinosus or eye of round between the natural seams.

El Outside Round, se obtiene separando la pieza deshuesada del centro de la pierna, el talón, y el eye round, por las vetas naturales.

Merchandising Method/ Método de comercialización

171B Outside Round
Approximate yield of 16.20 – 16.40 ps/head
Rendimiento aproximado de 16.80 – 17.20 lbs/res



OUT 100% Clean/Limpio
Approximate yield 10.4 – 10.60 /head.
Rendimiento aproximado 10.4 – 10.60 lbs/res



OUT Porcionado
Approximate yield 2.3 – 3 ps/pc
Rendimiento aproximado 2.3 – 3 lbs/pz
5 - 6 porciones/res



OUT Cubes / Cubos de OUT
Approximate yield 0.10 – 0.12 ps/pc
Rendimiento aproximado 0.10 – 0.12 lbs/pz
Grosor: 1/4"



Fajitas de OUT
Approximate yield 0.10 – 0.12 ps/pc
Rendimiento aproximado 0.10 – 0.12 lbs/pz
Longitud: 4-5"

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



Cubos de carne OUT con verduras



Carne de OUT al vapor



Fajitas de OUT en aceite de oliva

Label/ Etiqueta

OUTSIDE
OUT

REFRIGERADO (FRESH) {T° +28°F α +32°F}

CODIGO (ITEM)

01404

54.10 lb
(24.54 kg)

6 Piezas (Pieces)

Peso Neto
(Net Weight)

Lote (Batch): **122815**

Serial: **455948**

Fecha de Sacrificio: **17/04/2017**
(Slaughter Date)

Fecha de Proceso/Empaque: **18/04/2017**
(Processing/Packing Date)

Fecha de Vencimiento: **17/07/2017**
(Expiration Date)



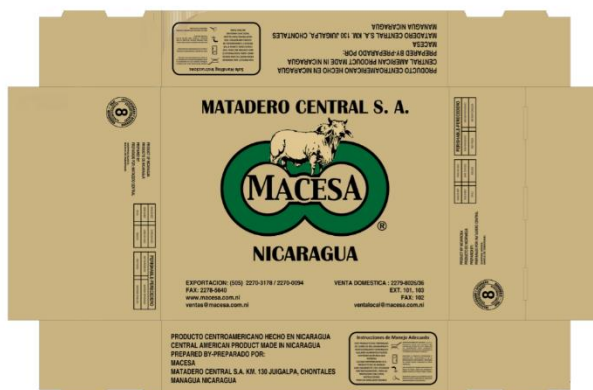
(01)9000000014040(11)170418(3202)005410(10)122815(21)455948

Primary Packing / Empaque Primario

- IWP/VAC; Vacuum Packing in heat – shrinkable 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 bottom 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.



Instrucciones de Manejo Adecuado

ESTE PRODUCTO FUE PREPARADO DE CASI DE RES, DEBIDAMENTE INSPECCIONADOS Y APROBADOS. ALGUNOS ALIMENTOS PUEDEN CONTENER BACTERIAS QUE PODRIAN CAUSAR ENFERMEDADES SI EL PRODUCTO NO SE MANEJA ADECUADAMENTE O ES COCINADO INAPROPIADAMENTE. PARA SU PROTECCION SIGA ESTAS INSTRUCCIONES PARA UN ADECUADO MANEJO.

INSTRUCCIONES DE COCINA: COCINE EL PRODUCTO HASTA QUE ALCANCE UNA TEMPERATURA INTERNA DE 165° F/ 74° C. UN TERMOMETRO PARA ALIMENTOS MANTENDRA EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA SUFICIENTE Y MONITOREA LA TEMPERATURA DURANTE 3 MINUTOS.

MANTENGA EL PRODUCTO REFRIGERADO O CONGELADO. SI SE CALIENTA, EN EL REFRIGERADOR O MICROONDAS, MANTENGA LAS CARNEZ CUBIERTAS CON UN PAÑO HUMEDO.

LAVE LAS MANOS DE TRABAJO INCLUYENDO LAS UÑAS DE PULGAR, ANTES DE USARLAS Y DESPUES DE TENERLAS COCINADAS.

MANTENGA SIEMPRE LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVEN CALIENTES, REFRIGERE LOS SOBRESANTES INMEDIATAMENTE O CONGELADOS.

Safe Handling Instructions

THIS PRODUCT WAS PREPARED FROM INSPECTED AND PASSED MEAT. SOME FOOD PRODUCTS MAY CONTAIN BACTERIA THAT COULD CAUSE ILLNESS IF THE PRODUCT IS MISHANDLED OR COOKED IMPROPERLY. FOR YOUR PROTECTION FOLLOW THESE SAFE HANDLING INSTRUCTIONS.

COOKING INSTRUCTIONS: GRILL UNTIL PRODUCT INTERNAL REACHES 165° F, AS MEASURED BY A FOOD THERMOMETER AND HOLD THE PRODUCT AT OR ABOVE THE TEMPERATURE FOR 3 MINUTES.

KEEP THE PRODUCT REFRIGERATED OR FROZEN, THAW IN THE REFRIGERATOR OR MICROWAVE.

KEEP RAW MEAT SEPARATED FROM OTHER FOODS, WASH WORKING SURFACES (INCLUDING CUTTING BOARDS), UTENSILS AND HANDS AFTER TOUCHING RAW MEAT.

KEEP HOT FOODS HOT, REFRIGERATE LEFTOVERS IMMEDIATELY OR CONGELATE.