

Product Name/ Nombre del Producto

112 - Ribeye

Product Code/ Código del Producto

01014

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

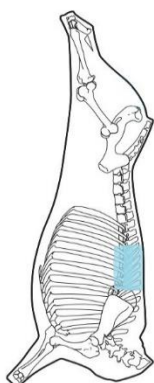
365 Days/ 365 Dias – Temperature/ Temperatura 0° F

Cutting Guide/ Guía de corte

Cutting Location/Posición del Corte

Approximate yield of 15.20 – 15.31 ps/head

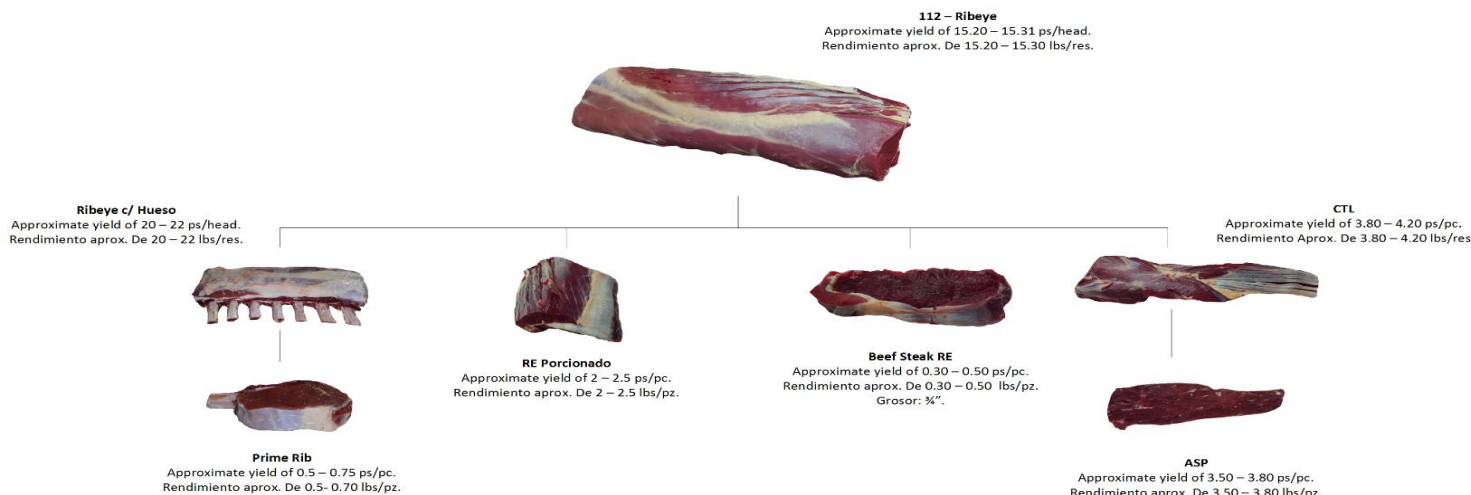
Rendimiento aprox. De 15.20 – 15.31 lbs/res



This boneless Ribeye, lip-on may be prepared from any rib item. All other muscles, bones, cartilages and the exterior fat cover shall be excluded.

El Ribeye deshuesado, también se le refiere como lomo delantero y puede prepararse a partir de cualquier pieza de chuletón. Todos los demás músculos, huesos, cartílagos y cubierta de grasa exterior deberán retirarse.

Merchandising Method/ Método de comercialización



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



Ribeye ahumado



Ribeye a la parrilla

Label/ Etiqueta

RE REFRIGERADO (FRESH) {T° +28°F a +32°F}		Lote (Batch): 122811
CODIGO (ITEM)	5 Piezas (Pieces)	Serial: 487053
01407		Fecha de Sacrificio: 18/05/2017 (Slaughter Date)
55.85 lb		Fecha de Proceso/Empaque: 19/05/2017 (Processing/Packing Date)
(25.33 kg)	Peso Neto (Net Weight)	Fecha de Vencimiento: 17/08/2017 (Expiration Date)
		
(01)9000000014070(11)170519(3202)005585(10)122811(21)487053		

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 serigráfica, 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 CARNE 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 A UNA TEMPERATURA INTERNA DE 160°F. COCINE CON UNA TEMPERATURA EXTERNA DE 160°F. MANTENGA EL PRODUCTO EN LA TEMPERATURA INTERNA DE 160°F.

MANTENGA EL PRODUCTO REFRIGERADO O CONGELADO. DESCONGELLE EN EL REFRIGERADOR MICROONDAS, MANTENGA LAS CARNES CRUDAS SEPARADAS DE OTROS ALIMENTOS.

LAVE LAS AREAS DE TRABAJO INCLUIDO LAS MANOS DE MANEJO, LAVE LAS MANOS DESPUES DE TOCAR CARNES CRUDAS.

MANTENGA SEPARADO LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVEN CALIENTES, REFRIGERADOS 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 EXTERNALLY REACHES 160°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 DISCARD.