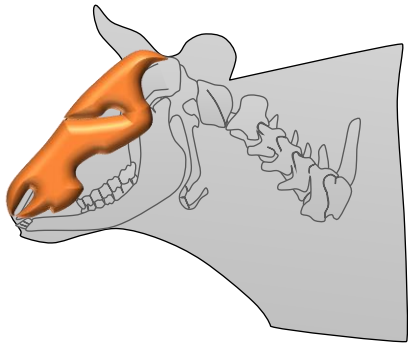


 MATADERO CENTRAL S.A.	ESPECIFICACIONES/ DETAILS	Última Revisión/Last Review:
	PRODUCTO/PRODUCT	04-Febrero-2021
	MÁSCARA – BEEF FACE	Edición/Version: 03

NOMBRE DEL PRODUCTO/PRODUCT NAME		TIPO DE PRODUCTO/PRODUCT TYPE
MÁSCARA – BEEF FACE		Despojos Congelados sin Hueso /Frozen Boneless Offal
CÓDIGO DEL PRODUCTO/PRODUCT CODE		CÓDIGO NAMP/NAMP CODE
00171		---
TEMPERATURA DE PROCESO /PROCESS TEMPERATURE	VIDA ÚTIL ESTIMADA /ESTIMATED SELF LIFE	PESO PROMEDIO POR CAJA /AVERAGE CARTON WEIGHT
≤ +50 °F (≤ 10 °C)	365 Días/Days	25 - 30 Libras/Pounds
EMPAQUE PRIMARIO / PRIMARY PACKING		
• Lyner de polietileno de baja densidad con tamaño: L: 21 pulg., A: 16 pulg. y H: 26 pulg / Low density polyliner size: L: 21 inches, W:16 inches, H: 26 inches		
EMPAQUE SECUNDARIO / SECONDARY PACKING		
• Caja de cartón con marca serigrafiada, fondo de color café y tapa de color café con tamaños de: 525 mm, A:425 mm H: 140 mm. • Cardboard box with screenprinted brand brown background and brown cap with sizes of: 525 mm, L:425 mm H: 140 mm. • 8 - 10 piezas per carton / 8 - 10 pieces per carton.		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/PRODUCT DESCRIPTION		UBICACIÓN DEL CORTE EN LA CANAL /CUT LOCATION IN CARCASS
Este producto consta de la porción de la piel cocida de la cabeza de bovino que se ubica desde la nariz hasta la sección de los cuernos, incluyendo el área que rodea las órbitas de los ojos. Los pelos y la carne restante son mayormente removidos. Rendimiento aproximado de 4.5 Lb/res. El producto debe mantenerse a menos de 0 °F (-17 °C)		
This item consists of the portion of the cooked bovine head skin located from the snout to the horns section, including the area around the eye orbits. The hairs and the remaining meat are mostly removed. Approximate yield, 4.5 Lb./head. Product must be kept at less than 0 °F (-17 °C)		
FOTOS DEL PRODUCTO/PRODUCT PICTURES		
		

Elaborado Por: Responsable De Control De Calidad	Revisado Por: Gerente De HACCP	Aprobado Por: Gerente De Producción