

Product Name/ Nombre del Producto

Shin Shank-B

Product Code/ Código del Producto

00158

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

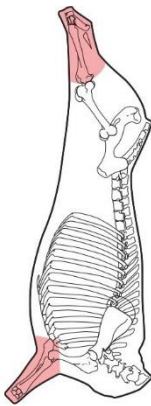
90 Days/90 Dias - Temperature/ Temperatura 28°F - 32°F

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

Cutting Guide/ Guía de corte

Cutting Location/Posición de Corte

Approximate yield of 1.18 – 1.25 ps/head
Rendimiento Aprox. De 1.18 – 1.25 lbs/res



These are the shanks boned of the leg and the hand up to the height of the palette.

Estos son los shanks deshuesados de la pata y la mano hasta la altura de la paleta.

Merchandising Method/ Método de comercialización



Shin Shank-B

Approximate yield of 1.18 – 1.25 ps/head
Rendimiento Aprox. De 1.18 – 1.25 lbs/res

Cooking Uses/Usos de Cocina

Estofado de Shank al vapor
c/ vino de naranja



Estofado de Shank al vapor
c/ salsa de castañuela

Label/ Etiqueta

MECHANICALLY TENDERIZED
BEEF SHIN SHANK B

Contains up to 10% of solution of water, sodium phosphates, salt, carrageenan, sodium diacetate, sodium citrate and xanthan gum.

ITEM (CODIGO)

00078

30.00 lb

(13.61 kg)

Net Weight
(Peso Neto)

FROZEN (CONGELADO) { T° ≤ 0°F }

Batch (Lote): **022111**

Serial: **783141**

Slaughter Date: **13/02/2018**
(Fecha de Sacrificio)

Processing/Packing Date: **14/02/2018**
(Fecha de Proceso/Empaque)

Expiration Date: **14/02/2020**
(Fecha de Vencimiento)



(01)9000000000780(11)180214(3202)003000(10)022111(21)783141

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.



MATADERO CENTRAL S. A.

MACESA

EXPORTACION: (505) 2270-3178 / 2270-0094
FAX: 2278-5640
www.macesa.com.ni
ventas@macesa.com.ni

VENTA DOMESTICA: 2279-8026/36
EXT. 101, 103
FAX: 102
ventalocal@macesa.com.ni

BONELESS BEEF	CARNE SIN HUESO
BONE IN BEEF	CARNE CON HUESO
OFFALS	MENUDOS

PERISHABLE-PERECEDERO	
KEEP REFRIGERATED	MANTENER REFRIGERADO
KEEP FROZEN	MANTENER CONGELADO

Instrucciones de Manejo Adecuado

ESTE PRODUCTO FUE PREPARADO DE CARNES Y/O AVES DEBIDAMENTE INSPECCIONADAS Y APROBADAS. ALGUNOS ALIMENTOS PUEDEN CONTENER BACTERIAS QUE PUEDAN CAUSAR ENFERMEDADES SI EL PRODUCTO NO SE MANEJA ADECUADAMENTE O ES COCINADO INAPROPIADAMENTE. PARA SU PROTECCION, SIGA ESTAS INSTRUCCIONES PARA UN ADECUADO MANEJO.

Safe Handling Instructions

THIS PRODUCT WAS PREPARED FROM INSPECTED AND PASSED MEAT AND/OR POULTRY. 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.

PRODUCT OF NICARAGUA
PRODUCTO DE NICARAGUA

PREPARED BY:
PREPARADO POR: MATADERO CENTRAL

SHIPPING MARKS:
MARCA DE EMBARQUE:

8