

Product Name/ Nombre del Producto

Shin Shank-D

Product Code/ Código del Producto

00160

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

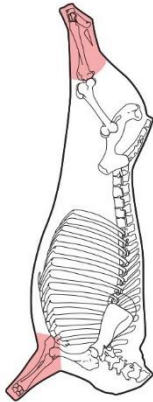
365 Days/ 365 Dias – Temperature/ Temperatura 0° F

Cutting Guide/ Guía de corte

Cutting Location/Posición del Corte

Approximate yield of 0.70 – 0.90 ps/head

Rendimiento aprox. De 0.70 – 0.90 lbs/res



Is a second cut extracted from the carpal region complemented by the muscles of the anti-brachial and ulnar region area.

Es un corte de segunda extraído de la región carpiana complementándose con los músculos de la zona anti-braquial y la región cubital

Merchandising Method/ Método de comercialización



Shin Shank-D

Approximate yield of 0.70 – 0.90 ps/head

Rendimiento aprox. De 0.70 – 0.90 lbs/res

Cooking Uses/Usos de Cocina

Coditos c/ Shanks



Tacos c/ carne en cubos de Shanks

Label/ Etiqueta

MECHANICALLY TENDERIZED
BEEF L-SHIN SHANK/ D

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

ITEM (CODIGO)

00160

30.00 lb

(13.61 kg) Net Weight (Peso Neto)

FROZEN (CONGELADO) {T° ≤ 0°F}

Batch (Lote): **136021**

Serial: **783125**

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)



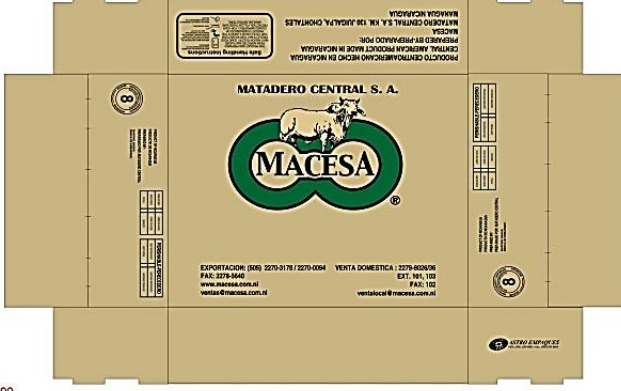
(01)90000000001600(11)180214(3202)003000(10)136021(21)783125

Primary Packing / Empaque Primario

- Pliego polyethylene MACESA with size: A: 22 inches, and L: 28 inches. Pliego de polietileno MACESA con tamaño de : A: 22 pulgadas, y L: 28 pulgadas
- Bulks pack Bellows Iyer pack with sizes: 15x20 inches. Bolsa de fuelle a granel Iyer pack con tamaños de: 15x20 pulgadas.

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.



MATADERO CENTRAL S. A.

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 CARNE Y/O AVES DEBIDAMENTE INSPECCIONADOS Y APROBADOS. 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.

USE UN GRUPO DE TRABAJO SEPARADO DEL MANEJO DE LA CARNE PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS. COCINE COMPLETAMENTE. MANEJE LOS ALIMENTOS SEPARADAMENTE DEL MANEJO DE LA CARNE.

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.

KEEP ALL MEAT AND POULTRY SEPARATE FROM OTHER FOODS. COOK COMPLETELY. HANDLE FOODS SEPARATELY FROM MEAT. HANDLE FOODS SEPARATELY FROM MEAT.

PRODUCT OF NICARAGUA
PRODUCTO DE NICARAGUA

PREPARED BY:
PREPARADO POR: MATADERO CENTRAL

SHIPPING MARKS:
MARCA DE EMBARQUE: