



## I FOOD MEXICO S.A. DE C.V.

### ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO: COSTILLA SHORT-RIB

FECHA: 16 DE FEB DEL 2024

CÓDIGO 00000

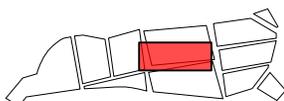
INYECTADO: NO

REVISIÓN: 01

CLASIFICACIÓN CANAL: NOVILLO

MARINADO: NO

No. DOCUMENTO



#### DESCRIPCIÓN GENERAL

Se ubica entre el pecho y el diezmillo, abarca desde la 2da costilla hasta la 8va. El corte se genera dejando la carne pegada a la 8va. costilla. La 1ra costilla se le desprende mediante un corte pegado al hueso de la misma. Se retiran todos los excesos de grasa. Mide 23cm aprox. de ancho, la medida se genera del lado donde se retira el diezmillo hacia el pecho. Presenta grasa de color crema y un color de carne rojo púrpura o oscuro, el peso por pieza es variable.



#### ALMACENAJE Y MANEJO

Manténgase en congelación (-18 °C), a menos que se requiera fresco.

#### VIDA DE ANAQUEL

Congelado 365 días

Fresco 30 días

#### MATERIALES

Material	Medida	Codigo
Bolsa	14x20 Plg.	0
Caja	Master sin Impresión	0
Etiqueta	Std.P/Bascula	0
Fleje	Rollo	0

#### MÉTODO DE EMPAQUE

Se empaqueta en bolsa termoencogible según el tamaño de la pieza puede ser con o sin telas cubre hueso p/pza. al alto vacío, 1 pieza por bolsa y posteriormente en cajas master 25-30 Kg sin impresión, 4 a 5 piezas por caja

#### REQUISITOS DE ETIQUETADO

La caja master se identifica con plumon negro en la esquina superior derecha en área de no más de 10 x 10 cm con la cantidad en kilogramos, Para iFood MANTENGASE EN CONGELACIÓN, leyenda: INSPECCIONADO Y APROBADO SAGARPA MÉXICO e información y datos de la empresa. Colocar etiqueta en una de las caras laterales cortas de la caja. La etiqueta hacia el lado exterior de la tarima.



#### PROVEEDORES

Autorizados

## **CÓDIGO DE BARRAS**

por definir

## **DECLARACION DE INGREDIENTES**

Carne de Bovino Con hueso, grasa y cartilago. Peso variable

## **MODO DE ENTARIMADO**

5 cajas por estiba, 6 estibas(camas) por Tarima. 30 Cajas por tarima

## **FORMULAS**

Inyeccion: 300 Lts de agua , 100 kg Hielo , 2 unidades de inyeccion

## **PROCEDIMIENTOS DEL PROCESO**

- 1.-Recepcion de Materia prima carnica
- 2.-Inspeccion de MP
- 3.-Almacénamiento de MP
- 4.-Corte y deshuese
- 5.-Inspeccion y selección
- 6.- Cortes Primarios
- 7.-Inyeccion ó Marinado
- 8.-Empaque al vacio
- 9.-Termoencogido
- 10.-Secado de bolsa
- 11.-Encajonado
- 12.-Camaras de Producto Terminado
- 13.-Inspeccion
- 14.-Distribucion

## **SENSORIAL**

Caracteristico a Carne de Res, Libre de olor y sabor extraño. Color rojo cereza a rojo oscuro en algunas piezas

## **INSTRUCCIONES DE ALMACENAJE Y SEGURIDAD EN EL MANEJO**

Mantener en congelacion separado de otras especies.Lavar superficies incluyendo tablas de corte, utensilios y manos,antes de tocar la carne cruda.Cocinar completamente,mantener calientes los alimentos calientes y refrigerar/desechar inmediatamente los sobrantes.

## **DATOS DE MICRO BIOLOGIA**

\**Escherichia Coli* O157:H7 Ausente en 25 gr. De muestra \**Salmonella Sp*.Ausente en 25 gr. De Muestra \**Listeria Monocytogenes* Ausente en 25 gr.de Muestra \**Staphylococcus Aureus* <10 UFC/gr.

## **INGREDIENTES**

Producto que sea con proceso de inyeccion: Ablandador y unidad de inyeccion (Ver fichas tecnicas)

**NORMAS DEL PRODUCTO**

Produccion debera monitorear los atributos mencionados en los criterios de rechazo durante el proceso, Registrando los resultados en los formatos para control estadistico del proceso y hacer ajustes de linea. Control de Calidad hara verificaciones estandar aleatorias siguiendo el siguiente plan: EN PRODUCTO TERMINADO: Tamaño minimo de muestreo para defectos: 10 piezas al azar. Tamaño minimo de muestreo para temperatura:Una inspeccion. Frecuencia Minima de prueba: Cada 2 horas.

**CRITERIO DE RECHAZO**

No. de Muestras por inspeccion: 10 piezas

<i><b>En producto terminado</b></i>	<i><b>% Nivel aceptable de calidad (AQL)</b></i>	Aceptacion	Rechazas Con
Presencia de Material extraño	0	0	1
Temperatura de producto	0	0	1
Cantidad de grasa correcta(regulacion de grasa)	20	2	3
Tamaño de pieza Correcto	20	2	3
Color caracteristico	50	5	5
Piezas sin tasajeo	20	2	3
Acomodo Correcto en bolsa y caja	30	3	4
Piezas por caja	10	1	2
Empaque según especificacion	0	0	1
Perdida de Vacio	10	1	2
Peso etiqueta correcto	0	0	1
Tarima,fleje y caja correcta	0	0	1

**TIPOS DE ALERGENOS**

No Aplica

**INFORMACION NUTRIMENTAL**

No Aplica

**COMENTARIOS**

Ninguno

**HISTORIAL**

Rev.1 Alta de documento,definicion de parametros de especificacion de producto

EMITE:	VoBo	VoBo	VoBo		
Valdemar Romo	David Morales				

VoBo