

**CODIGO / NOMBRE DEL PRODUCTO**

418301373201

SOLOMILLO VACA +2KG (PL)**ORIGEN**

Nacido POLONIA
Criado POLONIA
Sacrificado POLONIA 24646002 WE
Despiezado POLONIA 30074202 WE
Congelado
Especie BOVINA

DATOS LOGISTICOS

Unidad Venta	CAJA	Peso Aprox.Uni.	2 KILOS
Formato Caja	7 - 8 UNI x CAJ	Dimension Caja	40x60x20
Tara Caja	1,4 KILOS	Peso Aprox.Caja	16 KILOS

Tipo Palet	EUROPEO	Filas por palet	8 FILAS
Dimension Palet	80x120x15	Cajas por palet	32 CAJAS
Cajas por Fila	4 CAJAS	Peso por palet	512 KILOS
Presentacion Producto	Unidades envasadas al vacio		

CONSUMO PREFERENTE

ENTRE 4 Y 5 SEMANAS

TEMPERATURA DE TRANSPORTE Y ALMACENAJE

0-2°C

CATEGORIA Y DEFINICIONES TECNICAS

CATEGORIA: EXTRA

CARACTERISTICAS: ES LA PIEZA CONSIDERADA DE MAYOR CALIDAD, CARNE MUY TIERNA Y JUGOSA. GENERALMENTE CARECE DE INFILTRACIONES GRASAS. ALARGADO Y REDONDO.

SITUACIÓN: CARA INTERNA DEL LOMO BAJO.

USOS CULINARIOS

FILETES, PARRILLA, PLANCHA Y FRITO. BOAST BEEF. ASADO; UN TIEMPO BREVE.
 CON LA CABEZA SE PREPARAN LOS CHATEAU-BRIAND (350 gr). CON EL CENTRO EL TOURNEDO (150-170gr). CON LA PUNTA EL FILET MIGNON (50-75gr)

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

AEROBIOS TOTALES (ufc/g): <1x1000000
 ENTEROBACTERIAS (ufc/g): <1000
 STAPHYLOCOCCUS AUREUS (ucf/g): <1000
 ESCHERICHIA COLI (ufc/g): 100
 SALMONELLA (ufc/g): AUSENCIA