



FICHA TÉCNICA DE LOMO DE RES

FT - 001

27/12/2019

DESCRIPCION GENERAL



REGISTRO SANITARIO	N/A		
DESCRIPCION	Producto a base de carne de res		
CORTES / INGREDIENTES	carne de res fresca		
ETIQUETA/ROTULADO DE	BASCULA	x	DISEÑO
TIPO DE EMPAQUE	Bolsa al vacío criovac		
TEMPERATURA DE	Refrigeración 0 - 4°C	PESO	VARIABLE
TIPO DE SURTIDO	Nacional e internacional	VIDA UTIL	
		COMPROMISO DE CALIDAD PRODUCTOS ELABORADOS EN TIENDA	Retirar de venta 3 días antes de su vencimiento
PRESENTACION	Empaque al vacío	UBICACION Y EXHIBICION	Nevera de libre servicio carnes




INGREDIENTES PARA 1Kg aprox.

INGREDIENTES	MARCA(S) O PROVEEDOR(ES)	CANTIDAD	UNID	COMPOSICION %
Lomo de res	Branik	1,000	Kg Aprox	100%

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRODUCTO FINAL

OLOR	Fresco Característico	COLOR	Característico
TEXTURA	Característica		

DESCRIPCION DEL PROCESO

FOTO	DESCRIPCION ETAPA	PUNTO DE CONTROL
	<p align="center">1. PROCEDIMIENTO DE PREPARACION</p> <p>1.1 Tomar el lomo fino de res (completo)</p>	<p>limpieza y desinfección de las superficies y utensilios, uso de guantes, cofia y tapabocas. Concentración del desinfectante.</p>
	<p align="center">2. PROCEDIMIENTO DE EMPAQUE</p> <p>2.1 Empacar por unidad de lomo fino en cada bolsa de vacío criovac</p>	<p>Limpieza y desinfección de utensilios. temperaturas de conservación y características organolépticas</p>
	<p align="center">4. PRESENTACION</p> <p>4.1 Etiqueta de acuerdo con la información que exige la norma de rotulado Resolución 5109/2005 y refrigerar.</p>	<p>Verificar presentación</p>

ELABORADO Y VALIDADO POR:

Luciano Manuel Restrepo

REVISADO POR: