

 	Ficha Técnica Área de Producción		COD: FT-PO-04
			Versión N° 11
			Fecha: 20-01-2020
Emisor: Producción		Aprobador: Jefe de Planta	

CHULETA FRANCESA DE CORDERO 8 COST. C/HUESO S/CAPA VP / LAMB FRENCH RACK 8 RIBS BONE IN CAP OFF VP
CARRÈ D'AGNEAU A LA FRANCAISE A/OS S/C VP

DESCRIPCIÓN DEL CORTE

CORTE	CHULETA FRANCESA DE CORD. 8 COST. CON HUESO SIN CAPA VP
CÓDIGO	3541 200 00
PESO (CALIBRES)	0 – 700 / 700 – 900 / 900 - UP
TERMINACIÓN	Se obtiene el corte del costillar - Rack del cual se retiran mediante aserrado los cuerpos vertebrales y se remueven los músculos intercostales hasta una distancia especificada del extremo costal.

FOTO ILUSTRATIVA DEL PRODUCTO



ENVASADO

ENVASE PRIMARIO

Deben ser colocados en un envase primario sellado al vacío con una etiqueta exterior.

ENVASE SECUNDARIO

Piezas acomodadas en caja marca Patagonia, de forma tal que maximice la mejor distribución dentro de ésta.



Cajas peso variable, rango entre 15 a 22 Kilos.

ROTULACION

ETIQUETAS INTERNAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS
3541 200 00	ETIQUETAS	60 X 80 mm

 	Ficha Técnica Área de Producción		COD: FT-PO-04
			Versión N° 11
			Fecha: 20-01-2020
Emisor: Producción		Aprobador: Jefe de Planta	

PRODUCTO DE / PRODUCT OF / ORIGINE / : CHILE

Frigorífico Patagonia S.A.
 JOHN WILLIAMS 01- PORVENIR - CHILE / EST.OF. N° 12-10

PRODUCTO / PRODUCT / PRODUIT /

CHULETA FRANCESA DE CORDERO CONGELADO VP
 FROZEN LAMB FRENCH RACK VP
 CARRÉ D'AGNEAU A LA FRANCAISE CONGELÉ VP

PESO NETO / NET WEIGHT / POIDS NET **0.780 Kg 1.730 lb**

FECHA DE SACRIFICIO / SACRIFICE DATE 14/01/20
 DATE D'ABATTAGE /
 FECHA DE PRODUCCION / PRODUCTION DATE 20/01/20
 DATE DE PRODUCTION /
 FECHA DE CONGELADO / FREEZING DATE 14/01/20
 DATA DE CONGELATION /
 FECHA DE CADUCIDAD / EXPIRY DATE 13/01/23
 A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE /
 MANTENER CONGELADO A / KEEP FROZEN AT -18°C
 MAINTENIR CONGELÉ A / -0.40°F



N° Lote:
 207020

6881086

CONSUMIR, PRÉFÉRÉMENTEMENTE COCIDO / FOR COOKED
 CONSUMPTION PREFERABLY / CONSOMMER, CUIT À COEUR
 NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ

ETIQUETAS EXTERNAS

CÓDIGO		MEDIDAS
DESCRIPCIÓN	Autoadhesiva	100 X 150 mm
	Faja Autoadhesiva Insp. 12-10	150 x 50 mm

PRODUCTO DE / PRODUCT OF / ORIGINE / : CHILE

Frigorífico Patagonia S.A.
 JOHN WILLIAMS 01- PORVENIR - XIIª REGION

PRODUCTO / PRODUCT / PRODUIT EST.OF. N° 12-10

CHULETA FRANCESA DE CORDERO CONGELADO VP
 FROZEN LAMB FRENCH RACK VP
 CARRÉ D'AGNEAU A LA FRANCAISE CONGELÉ VP

PESO NETO / NET WEIGHT / POIDS NET **15.350 kg. 33.850 lb.**

FECHA DE SACRIFICIO / SACRIFICE DATE / DATE D'ABATTAGE	14/01/20
FECHA DE PRODUCCION / PRODUCTION DATE / DATE DE PRODUCTION	19/01/20
FECHA DE CONGELADO / FREEZING DATE / DATA DE CONGELATION	19/01/20
FECHA DE CADUCIDAD / EXPIRY DATE / DATE D'EXPIRATION	13/01/23

MANTENER CONGELADO A / KEEP FROZEN AT / MAINTENIR CONGELÉ A **-18°C -0.40°F**
 CONSUMIR PRÉFÉRÉMENTEMENTE COCIDO / FOR COOKED CONSUMPTION PREFERABLY / CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE CUIT

N° Lote: 207020

3541 200 5
600006210



UNIDADES / UNITS / UNITÉS **18**

3541200305167315351901200183600006210

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL	36 meses
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	Congelado -18 °C