

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	CARNE DE CERDO (deshuesado)	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	CARNE DE CERDO SIN HUESO	
	PRESENTACIÓN	<p>TIPO: Carne de CERDO sin hueso sin piel, procedente de la parte del BRAZUELO o de la PIERNA (tapa o cadera)</p> <p>PRESENTACIÓN: Carne en bolsa de 5 kilos, Calidad: De primera Seguridad: Procedencia de canales autorizados, con sello de seguridad (de primera).</p>	
	CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICA: color rosado o rojo claro, carne fresca, que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas	
	EMBALAJE	<p>Envase y Embalaje</p> <p>Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad</p> <p>Secundario: Bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>Rotulado</p> <p>Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información:</p> <p>Nombre del proveedor, Número de lote, Fecha de faenamiento, Lugar de origen, Peso aprox., Registro sanitario, Tiempo de vida útil.</p> <p>Transporte</p> <p>a. Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C</p> <p>b. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.</p> <p>c. La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.</p>	
	TRANSPORTE		
	PRESENTAR	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	CARNE DE PAVO FRESCO (pechuga entera)	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES CARACTERÍSTICAS EMPACADO PRESENTACIÓN PRESENTAR	CARNE DE PAVO (PECHUGA ENTERA) Características: La carne de pechuga de pavo entera de pavo fresco, de tipo de músculo que se prepare debe ser músculo limpio, es decir, sin tendones, cartílagos, vísceras (corazón, hígado y/o contre), huesos, piel, cuero, cañones, plumas ni cañones, cualquier membrana ajena al músculo, hematomas, coágulos o manchas de sangre, ganglios, cúmulos de grasa, materia grasa que no corresponda a dicha ave o restos de ellas provenientes de otro animal, independiente de su especie. Para lo anterior, cada corte utilizado debe ser limpiado previamente para extraer la grasa visible. Empacado. En bolsas de plástico impermeable u otra tecnología siempre que conserve la inocuidad del producto Presentación: Deberá internarse la pechuga cortada en bolsas de plástico impermeable con un peso de 5 Kg cada uno, PH no mayor de 6.5 NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01	

