

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	CARNE DE PAVO FRESCA (CORTE PECHUGA)	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES CARACTERÍSTICAS EMPACADO PRESENTACIÓN PRESENTAR	CARNE DE PAVO (CORTE PECHUGA) 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, cartilagos, vísceras (corazón, hígado), 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	