

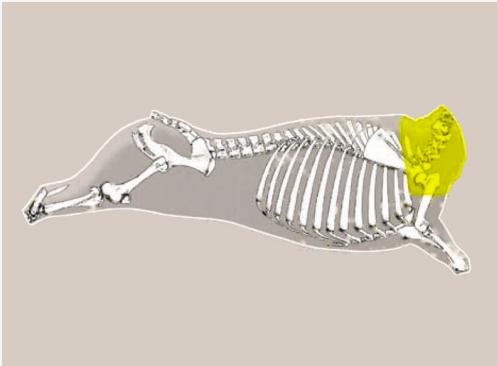
## FICHA TÉCNICA COGOTE

*Bos taurus* — Región cervical muscular

Código: **DF-DEL-07**



**FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO**



**DIAGRAMA/UBICACIÓN**

### DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Región del cuello que envuelve las vértebras cervicales. Es una carne muy roja y sabrosa debido a la constante actividad muscular; ideal para picados de alta calidad y fondos de sabor intenso.

#### APLICACIONES CULINARIAS

- Carne para picar
- Base de estofados
- Caldos concentrados
- Carnes curadas

#### VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 170-190 kcal

Proteína: 17% | Grasa: 15%

Grasa saturada: 7-8g

Hierro: 2.3-2.6mg | Vitamina B12: 2.2-2.5ug

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PARÁMETRO	VALOR/RANGO
Estado físico	<i>Congelado</i>
Temperatura	$-18^{\circ}C$
pH producto	5.5-5.8
Vida útil	12 meses
Grasa %	15%

## PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	2.5-4.0 kg
Envase 1°	<i>Granel con film</i>
Envase 2°	<i>Caja cartón corrugado</i>
Certificación	<i>SENASA 5001</i>