

FICHA TÉCNICA

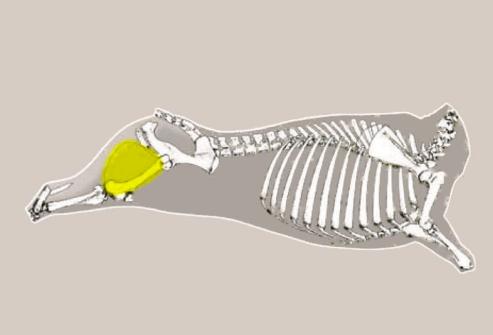
NALGA DE ADENTRO

Bos taurus — Músculo cara interna pierna

Código: DF-TRA-17



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



DIAGRAMA/UBICACIÓN

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El músculo más voluminoso de la pierna. Carne magra de coloración uniforme; sin grasa interna visible y de gran rendimiento comercial; ideal para procesos que requieren piezas grandes y limpias.

APLICACIONES CULINARIAS

- Milanesa clásica
- Niños envueltos
- Escalopes
- Peceto de nalga

VALOR NUTRICIONAL

Por 100g de producto crudo:

Energía: 130-150 kcal

Proteína: 21% | Grasa: 4%

Grasa saturada: 1-2g

Hierro: 2.5-2.8mg | Vitamina B12: 2.0-2.3ug

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 %	4%

PRESENTACIÓN COMERCIAL

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Peso unitario	4.5-7.5 kg
Envase 1°	Bolsa vacío PEBD
Envase 2°	Caja cartón corrugado
Certificación	SENASA 5001