



FICHA TÉCNICA CORTES CÁRNICOS DE CERDO CAMPOSUR

ESPPROD

Rev. 01

Fecha:12/07/2025

Página 1 de 2

PRODUCTO CORTES CÁRNICOS DE CERDO CAMPOSUR

Descripción del producto	<p>Se denominan cortes cárnicos a las porciones anatómicas específicas de la carne fresca obtenidas a partir de la canal de animales faenados (suinos), declarados aptos para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial.</p> <p>Los cortes se obtienen mediante operaciones de desposte, deshuesado y fraccionamiento, pudiendo presentarse con o sin hueso, y conservando las características naturales de la carne fresca, sin haber recibido tratamientos distintos de la aplicación de frío.</p>
Presentación	<p>A granel. Al vacío.</p> <p>La venta es al peso.</p>
Envase	Envase primario: bolsa de polietileno en caso de ser presentación a granel y bolsa para vacío incolora en caso de presentación al vacío.
Almacenamiento y conservación	Mantener refrigerado a temperaturas de entre 0 a 6 °C.
Vida útil	<p>A granel, 7 días en las condiciones de refrigeración indicadas. Al vacío, 15 días en las condiciones de refrigeración indicadas.</p>
Modalidad de consumo	Producto crudo. Necesita cocción antes de ser consumido.
Usos	Público en general. Producto libre de gluten apto para población celiaca.
Lugar programado de venta:	Plantas procesadoras de alimentos, supermercados y comercios minoristas.
Ingredientes	
Ingredientes cárnicos	Carne suina, grasa suina.
Distribución	Camiones refrigerados isotérmicos: Temperatura: ≤6°C.
Datos de registro	<p>Frigorífico Ecocarnes S.A. Av. Artigas Km 19.200 La Paz, Canelones, Uruguay. Reg. MGAP/DGSG/DIA 18/218/219/220 INAC 4474 MSP N°2009</p>

ELABORADO POR: Gabriela Rosa
APROBADO POR: Paulo García



**FICHA TÉCNICA CORTES CÁRNICOS DE CERDO
CAMPOSUR**

ESPPROD

Rev. 01

Fecha:12/07/2025

Página 2 de 2