

CARNES (ANEXO I)

N° DE RENGLON	EFFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u>	CARNE MOLIDA ESPECIAL	<ul style="list-style-type: none"> • MOLIDA ESPECIAL • PRESENTACIÓN: X KILOS • COMPUESTA POR RECORTES DE TROCEO DE NOVILLO A PARTIR DE LOS CORTES DE BOLA DE LOMO, CARNAZA, NALGA, CUADRIL, • PROVENIENTE DE NOVILLOS DE PRIMERA CALIDAD • GRASA: 20% MÁXIMA; • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 70 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u>	COSTELETA MEDIANA	<ul style="list-style-type: none"> • COSTELETA MEDIANA • PRESENTACIÓN: CORDE DE CARNE CON HUESO X KG • PROVENIENTE DE NOVILLO DE PRIMERA CALIDAD • SIN CORDÓN NI CARTÍLAGO. • NO EXCEDIENDO EL 5 % DE GRASA Y UN 10% EN HUESOS. • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 60 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u>	COSTILLA	<ul style="list-style-type: none"> • COSTILLA • PRESENTACIÓN: CARNE CON HUESO X KG • FRESCO AL PESO • PROVENIENTE DE NOVILLOS DE PRIMERA CALIDAD • NO EXCEDIENDO EL 5 % DE GRASA Y UN 20% EN HUESOS. • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 12 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u>	NALGA SIN TAPA	<ul style="list-style-type: none"> • NALGA SIN TAPA • PRESENTACIÓN: X KILO • SIN MACHUCONES, NI CUAGULO • GRASA VISIBLE 5% DE COLOR BLANCA- BLANCA CREMOSA • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 60 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u>	LENGUA	<ul style="list-style-type: none"> • LENGUA • PRESENTACIÓN: PIEZA INDIVIDUAL X KG • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • SIN MACHUCONES NI CUAGULOS • CANTIDAD: 45 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 6</u>	TAPA DE ASADO	<ul style="list-style-type: none"> • TAPA DE ASADO • PRESENTACIÓN: X KG • PROVENIENTE DE NOVILLOS DE PRIMERA CALIDAD • GRASA VISIBLE MÁXIMA 5% • SIN MACHUCONES NI CUAGULOS • CANTIDAD: 65 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 7</u>	VACIO	<ul style="list-style-type: none"> • VACIO • PRESENTACIÓN: X KG • PROVENIENTE DE NOVILLOS DE PRIMERA CALIDAD • SIN MACHUCONES NI CUAGULOS • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 12 KILOGRAMOS.