

USO DE LAS MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS CARNICOS

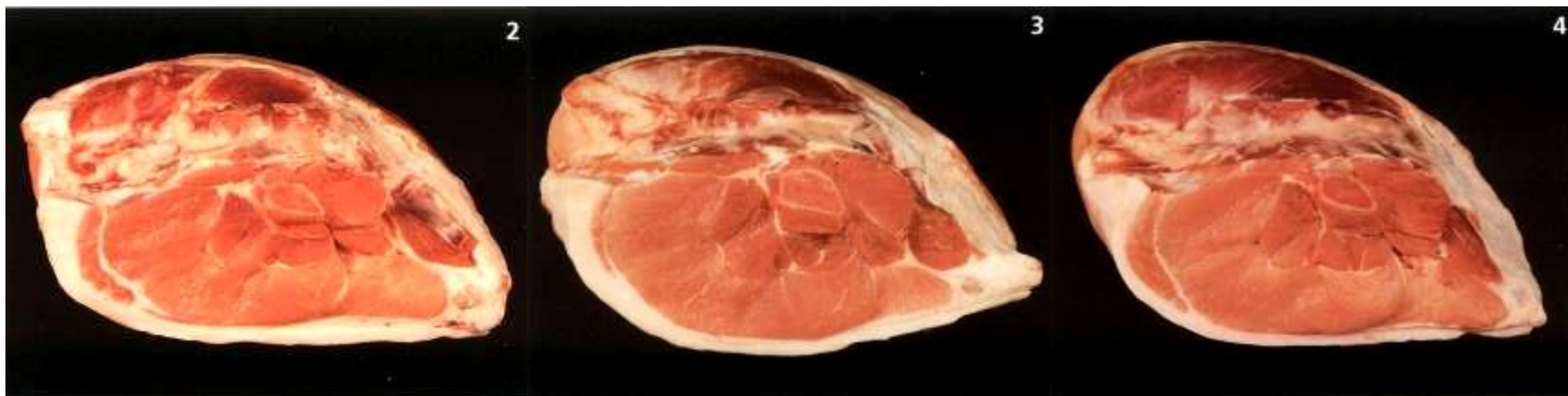


Pierna de cerdo en combo

Características del empaque	Identificación (Etiqueta)	Descripción de producto. No. De lote, fecha de elaboración, peso neto
	Recibo Pack Date	6 días
	Uso Pack Date	8 días (bajo condiciones controladas)
	Presentación (peso)	Combo de cartón con bolsa de polietileno 2100lbs (925.5 Kg aprox)
Características físicas y organolépticas	Tipo de corte	Pieza completa, únicamente no deberá traer la pata ni brazo. El combo podrá traer parcialmente piezas descueradas 9 a 12 Kg por pieza
	Temperatura:	0 a 4°C
	Color:	Típico de la Carne de Cerdo, la pieza no deberá presentar coloraciones verdosas u amarillentas
	Olor:	Olor característico, no deberá presentar olor a rancidez
	Sabor	Sabor característico a carne de cerdo
Parámetros Físico-Químicos	Humedad:	70 - 75%
	Grasa:	Espesor máximo de grasa 2.0 cm. No se aceptara más del 10% del combo arriba de 2cm de espesor.
	Proteína:	16 - 20%
	pH:	5.7 a 6.5
	Peroxidos:	5 meq. Maximo
	Sal:	No aplica
	Nitrito de sodio:	No aplica
Parámetros Microbiológicos	Coliformes totales	200 UFC/GR
	E. Coli	100 UFC/GR
	Salmonella	Ausente

Pierna de cerdo en combo

- Pernil trasero de cerdo sin hueso de la cola y sin patita, las piezas pueden estar parcialmente descuerada, el producto se selecciona por peso y se empaca fresco en combos de cartón con bolsa de polietileno.



Espesor de grasa menor
a 2 cm.

Espesor de grasa mayor
a 1 cm.

Espesor de grasa menor
a 1 cm.

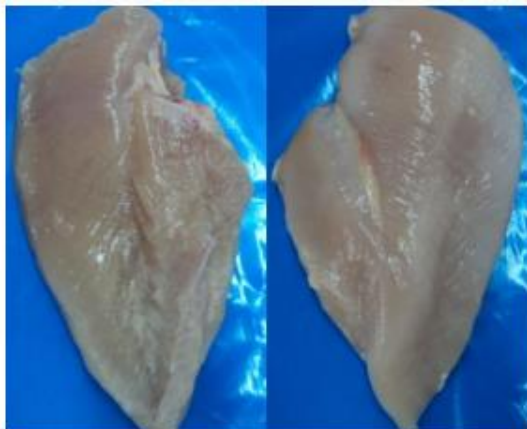
Tocino para rebanado granel (fresco o congelado)

Dimensiones del Producto	Ancho	Lado Paleta 13.5" $\pm$ 1.0"; lado de la pierna Debera finalizar en forma de cuadro, permitiendo una ligera variación en forma de "v", tomando como referencia el borde de las textiles
	Espesor	Lado de las tetillas y lomo. Espesor de grasa sobre capa magra 0.5" como máximo ;
	Longitud y peso	50 a 60 cm (19.7 a 23.6"); 3.9 a 5.3 Kg
Empaque	Congelado	Caja de cartón con interior encerado o bolsa plástico 4 a 6 pzas.
	Fresco	Como de cartón con bolsa de polietileno pzas a granel.
	Recibo Pack Date	60 días congelado 5 días fresco
	Uso Pack Date	90 días (bajo condiciones controladas) congelado – 8 días fresco
Características físicas y organolépticas	Apariencia	Sin fibrosis o abscesos, sin pelo, sin residuos de excremento u otros materiales, relación visual 60/40, sin unto pegado, sin cuero.
	Temperatura:	-18°C Congelado 4°C Fresco
	Color:	Sin coloraciones extrañas
	Olor:	Olor característico, no deberá presentar olor a rancidez
Parámetros Físico-Químicos	Humedad:	25 - 29%
	Grasa:	60 – 67%
	pH:	5.7 – 6.4 unidades
	Peroxidos:	5 meq. Maximo en la grasa
Parámetros Microbiológicos	Coliformes totales	600 UFC/GR
	E. Coli	100 UFC/GR

Tocino para rebanado granel (fresco o congelado)

- Panceta de cerdo descuerada y descostillada, con una relación de magro y grasa 60-40. Sin tejido mamario oscuro, sin raíz de pelo, la aldilla deberá estar completamente unida a la pieza o en su defecto sin aldilla.

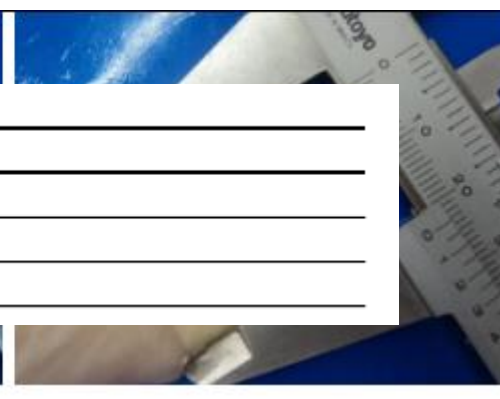
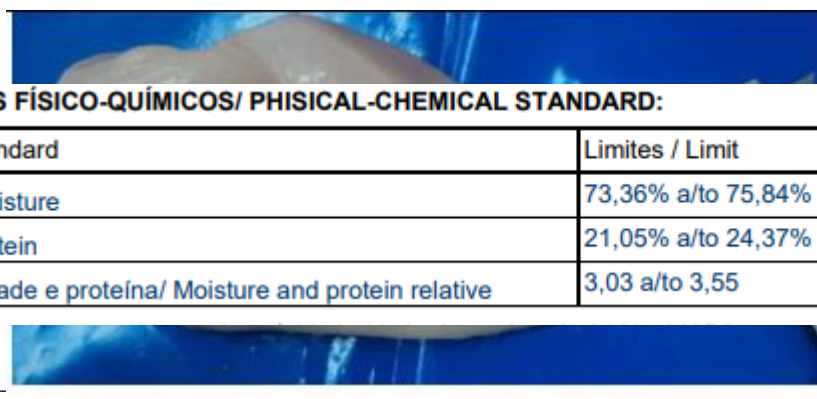
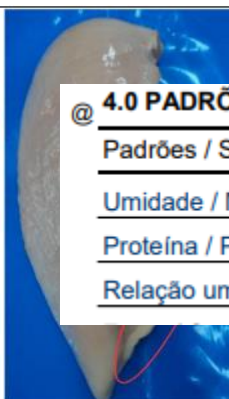




PARÂMETROS DE QUALIDADE / PARAMETERS OF QUALITY

Defeitos / Defects	Limite / Limit
Cartilagem / cartilage	4
Osso / bone	>0,5 cm = 0 <0,5 cm = 1
Hematoma / bruise	Superficial = 3 Profundo = 1
Rasgado / torn	>1cm = 3
Escalda / scalded	Profundo = 2
Pele / skin	1
Gordura / fat	>2cm = 4
Membrana / membrane	2
Corpo estranho / foreign body	0
Mal cortado / misscut	3
Medalhão / medallion	3

Gordura maior que 2 cm / area of fat larger than 2 cm



@ 4.0 PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS/ PHYSICAL-CHEMICAL STANDARD:

Padrões / Standard	Limites / Limit
Umidade / Moisture	73,36% a/to 75,84%
Proteína / Protein	21,05% a/to 24,37%
Relação umidade e proteína/ Moisture and protein relative	3,03 a/to 3,55

Penas/ Feathers



Epiderme/ Epiderms



Salpicada/ Speckled



Excesso de escalda / scalding excess



Corte fora do padrão/ Cut without standard



Defeitos e tolerâncias / Defects and tolerances

Defeitos / Defects	Limite / Limit
Fratura exposta / Exposed fracture	Máximo / Maximum 2 %
Hematomas / bruise	Máximo / Maximum 3 %
Penas/ Feathers	Máximo / Maximum 3 %
Epiderme/ Epiderms	Máximo / Maximum 3 %
Excesso de escalda / scalding excess	Máximo / Maximum 4 %
Corte fora do padrão/ Cut without standard	Máximo / Maximum 5 %
Salpicada/ Speckled	Máximo / Maximum 3 %

Productos elaborados con pechuga de pollo



Mortadelas



Salchichas



Embutidos



Tenders y
Nuggets



Empanizados y pechuga en
cubos y deshebrada cocidos
para Food Service

¿Quiénes hacen uso del cupo de pollo?

Del análisis efectuado a las empresas que representaron el 90% del total de las importaciones del cupo de carne de pollo en 2018, se puede concluir que:

- Las **comercializadoras** importaron aproximadamente el **43%** del total
- Las **procesadoras** importaron aproximadamente el **31%** del total
- La industria **transformadora (embutidos)** importó aproximadamente el **16%** del total
- Los miembros del COMECARNE (socios y asociados) importaron aproximadamente el **63%** del total
- Junio 19 se utilizó 1,637 ton
- Disponibles 44 mil ton Dic 19 (1,629 contenedores)

Nota: Las comercializadoras son aquellas empresas que se dedican a distribuir los productos sin hacerle ningún tipo de modificación, las procesadoras son aquellas que modifican mínimamente el producto, es decir, ponerlo en charolas, sazónarlo o cocinarlo pero sin perder la condición de carne de pollo, las transformadoras son aquellas que obtienen un producto totalmente distinto, como las salchichas y otros afines.

USOS QUE LE DAMOS A LOS PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS DE IMPORTACION

A continuación les damos un visión muy clara de los usos que se le da a las distintas carnes o materias primas que se importan y que la industria comercializa en los distintos canales de distribución y mercados.

CARNE MECANICAMENTE DESHUESADA



PIERNA DE CERDO



CUERO DE CERDO



PIERNA Y MUSLO DE POLLO



ARRACHERA DE RES



PECHUGA DE POLLO



PAVO ENTERO



CARNE DE RES



VISCERAS Y DESPOJOS (CACHETE, LENGUA, TRIPA, ESTOMAGOS)

CACHETE



LENGUA



TRIPA



MENUDO



GRACIAS POR SU ATENCION



GRUPO BAFAR.

Mariana Gurrola
Relaciones Institucionales

Cel. (55) 4848.5445
mgurrola@bafar.com.mx
Ciudad de México



Alimentando el progreso de México...