	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Hoja: 1/2
	<b>BONETE SEMICOCIDO / SEMICOOKED HONEYCOMB BEEF</b>	Versión: 01
	<b>FT-PRO-016</b>	Fecha Emisión: 27/05/20 Fecha Revisión: 07/11/2022

**DATOS ESPECÍFICOS DEL PRODUCTO / SPECIFIC PRODUCT DATA**

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME</b>	BONETE SEMICOCIDO / SEMICOOKED HONEYCOMB BEEF
<b>ESTADO / CONDITION</b>	CONGELADO / FROZEN
<b>DURACIÓN / DURATION</b>	18 MESES / 18 MONTHS
<b>TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN / TEMPERATURE OF CONSERVATION</b>	-18°C
<b>DESTINO / DESTINY</b>	EXPORTACIÓN / EXPORT

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / FEATURES OF PRODUCT**

<b>PESO / WEIGHT</b>	0.5 kg – 0.8 kg
----------------------	-----------------

**DESCRIPCIÓN:** Al igual que el rumen, integra los pre-estómagos de los rumiantes, siendo no obstante de un tamaño mucho menor. Para su preparación como menudencia individual, debe separarse del mondongo del cual forma parte Bonete semicocido: se somete a cocción en agua a temperatura de 60-70°C. Esta preparación tiene una variante que es el blanqueado mediante el uso de agua oxigenada.


**DESCRIPTION:** Like the rumen, it integrates the pre-stomachs of ruminants, although it is much smaller in size. For its preparation as an individual gible, it must be separated from the tripe of which semi-cooked honeycomb is part: it is subjected to cooking in water at temperature of 60-70°C. This preparation has a variant which is bleaching through the use of hydrogen peroxide.

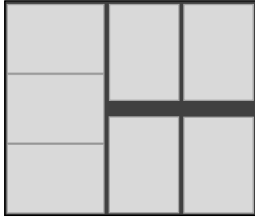
**BONETE SEMICOCIDO NATURAL / SEMICOOKED HONEYCOMB BEEF**



**BONETE SEMICOCIDO BLANQUEADO / BLEACHING SEMICOOKED HONEYCOMB BEEF**



	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Hoja: 2/2
	<b>BONETE SEMICOCIDO / SEMICOOKED HONEYCOMB BEEF</b>	Versión: 01
	<b>FT-PRO-016</b>	Fecha Emisión: 27/05/20 Fecha Revisión: 07/11/2022

DATOS ESPECIFICOS DEL EMPAQUE / SPECIFIC PACKAGIN DATA		
<b>ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>	Se realiza en bolsa transparente de polietileno baja densidad, 100cmx70cm, con fuelle. Espesor: 25µ It is made in a transparent low-density polyethylene bag, 100cm x 70cm, with bellows. Thickness:25µ	
<b>ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>	Caja de cartón: / Carton box: 14cmx46cmx33cm (Alto x Largo x Ancho) /(Height x Length x Width)	<b>ESQUEMA ESTIBA/ STOWAGE SCHEME</b>  
<b>UNIDADES X CAJA / UNITS X BOX</b>	15-20	
<b>KILOS X CAJA 7 KILOGRAMS X BOX</b>	12 Kg	
<b>Nº DE CAJAS POR PALLET / N° OF BOX X PALLET</b>	70 cajas /boxes (10 filas de cajas / rows of boxes)	
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Se coloca una bolsa de fondo en la caja, luego se va incorporando las unidades dentro de la caja hasta alcanzar el peso deseado. <b>DESCRIPTION:</b> A bottom bag is placed in the box, and then the units are incorporated into the box until the desired weight is reached.		
La <b>ROTULACIÓN</b> contiene la siguiente información: PRODUCTO, PESO NETO, PESO BRUTO, FECHA PRODUCCIÓN, FECHA VENCIMIENTO, LOTE, DATOS DEL ELABORADOR, TARA DE CAJA, TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN, NUMERO DE APROBACIÓN DE SENASA Y SELLO DE INSPECCIÓN The <b>LABELING</b> contains the following information: PRODUCT, NET WEIGHT, GROSS WEIGHT, PRODUCTION DATE, EXPIRATION DATE, BATCH, MANUFACTURER'S DATA, STORAGE TEMPERATURE, SENASA APPROVAL NUMBER, INSPECTION SEAL.		

