

Fichas Técnicas de Productos

A continuación, se presentan los parámetros generales para la carne bovina:

Característica	Especificación Típica
Nombre del Producto	Carne Bovina (puede ser un corte específico, ej: Cadera, Lomo)
Especie Animal	<i>Bos taurus</i> (Bovino)
Estado Físico	Fresca o Congelada
Apariencia/Color	Varía de rosa claro a rojo oscuro, dependiendo de la edad del animal (mioglobina).
Olor y Sabor	Característico, sin olores anormales (influenciado por el pH, edad y preparación).
Textura	Firme, blanda y jugosa (influenciada por factores pre y post-sacrificio).
Embalaje	Envases termocontraíbles, al vacío o bandejas, con etiqueta de identificación.
Condiciones de Almacenamiento	Refrigerada 4 o Congelada (por debajo de -18)
Validez (Vida útil)	Varía con el método de conservación y embalaje (ej: congelada hasta por 12 meses).

Composición Química y Nutricional (por 100g de parte comestible, valores promedio)

La composición nutricional varía según el corte y el contenido de grasa.

Componente	Cantidad Media
Humedad (Agua)	65 - 80%
Proteínas	16 - 22% (alta calidad, aminoácidos esenciales)
Grasas (Lípidos)	3 - 13% (puede ser mayor en cortes específicos como la picanha)
Carbohidratos	Cerca de 1% (principalmente glucógeno residual)
Minerales	Cerca de 1% (Hierro, Zinc, Fósforo, Potasio, Magnesio)
Vitaminas	Rica en Vitaminas del Complejo B , B6, B12, Niacina)
Valor Energético	Aprox. 130 - 250 kcal (depende del contenido de grasa)