



ANEXO CONVOCATORIA

136/2025

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>Se entenderá por cortes posibles los siguientes, pudiendo ser fresca o envasada al vacío:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paleta sin hueso; • Marucha (roast beef); • Tapa de asado; • Bocado deshuesado; • Vacío; • Tapa de Nalga; • Tapa de Cuadril. <p>Teniendo que ser novillito liviano.</p>	
2	<p>Se entenderá por carne molida aquella que no tenga más de un 10% de materia grasa en su composición.</p> <p>Teniendo que ser de novillito liviano.</p>	
3		
4	<p>Se entendera por chorizo de cerdo aquel que es 100% de cerdo con un rinde tal que sean 8 unidades por kilo</p>	
5	<p>Se entenderá por posibles cortes los siguientes; siempre considerandos en carne vacuna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ancha, 	





Renglón	Especificación Técnica	Imagen
5	<ul style="list-style-type: none">• Angosta;• Redonda Teniendo que ser novillito liviano; y estar cortadas de tal manera que entren pesen aproximadamente 220 grs x unidad	
6		
7	Se entenderá por cortes posibles los siguientes pudiendo ser fresca o envasada al vacío: <ul style="list-style-type: none">• Paleta deshuesada;• jamón Deshuesado;• Carré Deshuesado.	
8	Corte de costillas vacuno (asado de tira). Carne fresca, de color rojo uniforme y brillante, con grasa blanco-crema firme, sin signos de deterioro ni hematomas pronunciados.	
9	Se entenderá por chorizo de cerdo aquel que es 100% de cerdo con un rinde tal que sean 15 unidades por kilo	
10	Con un rinde de 15 unidades por kilo	

