

LAVADO DE MENUDO

Responsable:	M.C. ALEJANDRO OCHOA GÓMEZ
Correo Electrónico:	procesadora3@hotmail.com
Costo:	\$ 159.00
Información de Atención:	Blvd. Rodolfo Chávez Carrillo Km. 3.5 Lunes, Martes, Miércoles, Viernes y Sábado de 5:00 a 7:00 Atención en oficinas de 07:00 a 15:00 hrs.
Teléfono:	(312) 30-80-500 (312) 30-80-528
Tiempo estimado:	4 horas
Requisitos:	<ol style="list-style-type: none">1. Menudos de animales sacrificados en esta planta no requieren ni documentación ni programación2. Menudo procedente de otros rastros, requieren la comprobación del rastro de procedencia para garantizar la salud del animal
Proceso:	<ol style="list-style-type: none">1. Para la programación de lavado de menudos, se basan en el registro de Control de Ingreso a Matanza de Bovinos 3000-RG-02 para darle el orden correcto2. Los menudos son lavados en máquinas industriales, utilizando productos químicos de grado alimenticio3. Una vez lavadas las patas, se despezúan y se depilan a mano para darle una buena presentación4. Una vez limpios los menudos se registran en el Formato de Control de Menudos Lavados y Entregados 3000-RG-07
Fundamento Legal:	Decreto No. 146. Ley que crea a la Procesadora Municipal de Carne, como un Organismo descentralizado del Municipio de Colima
Formatos:	No aplica
Comentarios Adicionales:	El programa de lavado de menudos irá de acuerdo al volumen de los menudos a lavar por turno, por lo que no se puede garantizar que esté lavado el mismo día del sacrificio del animal