

FRIGORIFICO SOLIS PLANTA 150	 MGC OGAYGUAR ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Reg.01 - Rev.01 Fecha: 25/9/2020 PÁGINA 1/1
-------------------------------------	--	--

CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN	EPT-	01.02.0301.1	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	19/10/2020
CLIENTE	GENÉRICA		Aprobación interna	
	Cod. Espec. Cliente		[X] Comercial	[X] Calidad

DATOS DEL PRODUCTO

PRODUCTO	(RUBIANGUS) Bife Ancho c/ cordón, a 5 costillas Cortado en Mitades	  
Variedad	[] Ternera - [X] Novillo	
Grupo	[X] Refrigerado [] Congelado	
	[X] Ciclo 2 - [] Ciclo 3	
Presentación	Carne fresca de vacuno procedente del despiece de la canal que no ha sido sometida a ningún tratamiento, excepto su mantenimiento en frío para garantizar su conservación. La pieza corresponde a la porción muscular situada en la región dorsal media. Base ósea: 5o a 10 o vértebras dorsales y porciones proximales de las costillas correspondientes. Planos musculares principales: Trapecio, Dorsal ancho, Largo costal, Largo dorsal, Serrato dorsal, Multifido dorsal, Intercostales y Elevadores de las costillas.	

CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES

Peso Neto / pieza(kg)	VARIABLE	0,9-1,25kg	Peso bruto / caja (kg)	VARIABLE	Unidades	VARIABLE	Tolerancias Unidades	VARIABLE
-----------------------	----------	------------	------------------------	----------	----------	----------	----------------------	----------

CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES

COLOR	Típico de la carne fresca de vacuno	Color menos intenso, más rosáceo, propio de la carne de animales jóvenes	OLOR	Típico de la carne fresca de vacuno	TEXTURA	Típica de la carne fresca de vacuno	SABOR AL COCINADO	Típico de la carne fresca de vacuno
--------------	-------------------------------------	--	-------------	-------------------------------------	----------------	-------------------------------------	--------------------------	-------------------------------------

VIDA ÚTIL (días)	90 días (de Ciclo 2) / 60 días (de ciclo 3)	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar entre 0 – 5°C	CONDICIONES DE USO	Cocinar completamente antes de su consumo.
-------------------------	---	------------------------------------	-------------------------	---------------------------	--

ALÉRGICOS

No contiene alérgenos

POBLACIÓN DE DESTINO

Toda la población, excepto cualquier persona que, por razones médicas tuviera desaconsejado su consumo.

ORIGEN

Uruguay [X] / Mercosur [] _____



PROCESADO

PRODUCTOS REFRIGERADOS	REFRIGERADO SIN ENVASAR []	REFRIGERADO ENVASADO [X]
------------------------	-----------------------------	--------------------------

PRODUCTOS CONGELADOS	CONGELADO SIN ENVASAR []	CONGELADO ENVASADO []
----------------------	---------------------------	------------------------

ESPECIFICACIÓN DE EMPAQUES Y ETIQUETAS

EMPAQUE PRIMARIO Envasado al vacío, a cada pieza se le coloca una etiqueta interna, al dorso se le coloca un sticker con el valor nutricional.		EMPAQUE SECUNDARIO Se colocan 20 piezas por caja, las mismas se ubican según muestra la foto.
--	---	---

	BOLSA / LÁMINA	ETIQUETA INTERNA	BOLSA	ETIQUETA EXTERNA	CAJA (cm)	SEPARADOR
TIPO	Bolsa de vacío	Etiqueta alto Impacto	Bolsa polietileno	Autoadhesiva	Corrugada	---
DIEMNSIONES	26x17x5	77mm diametro etiqueta circular 100x55mm etiqueta de datos	90x60x60dm*40mic	167x102mm	60X40X15	---
IDIOMA	---	Idioma español	---	Idioma español	---	---
Análisis		Frente:  Reverso: 				
Microbiológicos	Fisicoquímicos					
E.Coli	Lípidos:					
Coliformes Fecales:	Cenizas:					
Coliformes Totales:	Proteínas:					
Recuentos Totales:	Humedad:					
Salmonella:						
Staphylococcus Aureus:						
Listeria:						
Enterobacterias:						
E.Coli 0157H7/STEC:						
Clostridium:						

Aprobado por el cliente	Calidad MGC	Comercial MGC
	