


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

CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN	EPT-	01.02.0401	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	19/10/2020
CLIENTE	GENÉRICA		Aprobación interna	
	Cod. Espec. Cliente		[X] Comercial	[X] Calidad

DATOS DEL PRODUCTO

PRODUCTO	(RUBIANGUS) Colita de Cuadril	
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. Corte ubicado en la región anterior del muslo. Base ósea: Tuberosidad coxal y borde lateral del Isquion. Plano muscular: Tensor de la fascia lata. Porcentaje de grasa de cobertura. Tejido conectivo removido (al rojo).	

CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES

Peso Neto / pieza(kg)	VARIABLE	700gr-1,2kg	Peso bruto / caja (kg)	VARIABLE	Unidades	VARIABLE	Tolerancias Unidades	VARIABLE
-----------------------	----------	-------------	------------------------	----------	----------	----------	----------------------	----------

CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES

COLOR	Típico de la carne fresca de vacuno	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)	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	CONDICIONES DE USO
90 días (de Ciclo 2) / 60 días (de ciclo 3)	Conservar entre 0 – 5°C	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		EMPAQUE SECUNDARIO	
Envasado al vacío, a cada pieza se le coloca una etiqueta interna, al dorso se le coloca un sticker con el valor nutricional.		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		Fronte:				
		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
	