

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-	01.02.0403.1	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	19/10/2020
CLIENTE	GENÉRICA		Aprobación interna	
	Cod. Espec. Cliente		[X] Comercial	[X] Calidad

DATOS DEL PRODUCTO

PRODUCTO	(RUBIANGUS) Medio Peceto			
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 cara posterior de la región del muslo. Base ósea: Isquion y las primeras hemivértebras coccígeas. Plano muscular: Semitendinoso. Porcentaje de grasa. Tejido conectivo removido.			

CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES

Peso Neto / pieza(kg)	VARIABLE	1,22kg	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)	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.	

TIPO	BOLSA / LÁMINA	ETIQUETA INTERNA	BOLSA	ETIQUETA EXTERNA	CAJA (cm)	SEPARADOR
DIEMNSIONES	Bolsa de vacío 26x17x5	Etiqueta alto Impacto 77mm diametro etiqueta circular 100x55mm etiqueta de datos	Bolsa polietileno 90x60x60dm*40mic	Autoadhesiva 167x102mm	Corrugada 60X40X15	---
IDIOMA	---	Idioma español	---	Idioma español	---	---

Análisis		Fronte:			
Microbiológicos	Fisicoquímicos	Reverso:			
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
		