

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

CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN	EPT-	01.02.0304	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	19/10/2020
CLIENTE	GENÉRICA		Aprobación interna	
Cod. Espec. Cliente			[X] Comercial	[X] Calidad

DATOS DEL PRODUCTO

PRODUCTO	(RUBIANGUS) Tierno de Bife		
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	1,17kg	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 alérgicos
------------------	-----------------------

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

ORIGEN	Uruguay [X] / Mercosur [] _____
---------------	----------------------------------

PROCESADO	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.	
-------------------------	---	---	---------------------------	--	--

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 Idioma español	Bolsa polietileno 90x60x60dm*40mic	Autoadhesiva 167x102mm Idioma español	Corrugada 60X40X15	---
IDIOMA	---	---	---	---	---	---
Análisis	Microbiológicos	Frente:  Reverso: 				
	Fisicoquímicos	Lípidos: Cenizas: Proteínas: Humedad:				
	E.Coli					
	Coliformes Fecales:					
	Coliformes Totales:					
	Recuentos Totales:					
	Salmonella:					
	Staphylococcus Aureus:					
	Listeria:					
	Enterobacterias:					
	E.Coli 0157H7/STEC:					
	Clostridium:					

Aprobado por el cliente	Calidad MGC	Comercial MGC
		