

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

<b>CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN</b>	EPT-	01.02.0104	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN</b>	19/10/2020
<b>CLIENTE</b>	GENÉRICA		Aprobación interna	
Cod. Espec. Cliente			[X] Comercial	[X] Calidad

**DATOS DEL PRODUCTO**

<b>PRODUCTO</b>	(RUBIANGUS) Bife de Paleta	
<b>Variedad</b>	[ ] Ternera - [X] Novillo	
<b>Grupo</b>	[X] Refrigerado [ ] Congelado	
<b>Presentación</b>	[X] Ciclo 2 - [ ] Ciclo 3	
<b>Presentación</b>	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 escapular. Base ósea: Escápula (fosa subescapular) y su cartilago complementario. Plano muscular principal: Subescapular. Porcentaje de grasa mínimo y en cuadrado.	

**CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES**

Peso Neto / pieza(kg)	VARIABLE	1,06kg	Peso bruto / caja (kg)	VARIABLE	Unidades	VARIABLE	Tolerancias Unidades	VARIABLE
-----------------------	----------	--------	------------------------	----------	----------	----------	----------------------	----------

**CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES**

<b>COLOR</b>	Típico de la carne fresca de vacuno	<b>OLOR</b>	Típico de la carne fresca de vacuno	<b>TEXTURA</b>	Típica de la carne fresca de vacuno	<b>SABOR AL COCINADO</b>	Típico de la carne fresca de vacuno
--------------	-------------------------------------	-------------	-------------------------------------	----------------	-------------------------------------	--------------------------	-------------------------------------

<b>VIDA ÚTIL (días)</b>	<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	<b>CONDICIONES DE USO</b>
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**

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

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

<b>Análisis</b>		<b>Fronte:</b>			
<b>Microbiológicos</b>	<b>Fisicoquímicos</b>	<b>Reverso:</b>			
E.Coli Coliformes Fecales: Coliformes Totales: Recuentos Totales: Salmonella: Staphylococcus Aureus: Listeria: Enterobacterias: E.Coli 0157H7/STEC: Clostridium:	Lípidos: Cenizas: Proteínas: Humedad:				

Aprobado por el cliente	Calidad MGC	Comercial MGC
		