


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

| | | | | |
|---------------------------------|----------|--------------|-------------------------------|-------------|
| CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN | EPT- | 01.02.0407.1 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN | 19/10/2020 |
| CLIENTE | GENÉRICA | | Aprobación interna | |
| Cod. Espec. Cliente | | | [X] Comercial | [X] Calidad |

DATOS DEL PRODUCTO

| | | |
|---------------------|---|--|
| PRODUCTO | (RUBIANGUS) Filetes de Cuadril |  |
| Variedad | [] Ternera - [X] Novillo | |
| Grupo | [X] Refrigerado [] Congelado | |
| Presentación | [] Ciclo 2 - [X] 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. Se obtiene extrayendo la porción superior del Biceps femoral. Con un mínimo de grasa de cobertura. Cortado en filetes de 11mm. | |

CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES

| | | | | | | | | |
|-----------------------|----------|-------|------------------------|----------|----------|----------|----------------------|----------|
| Peso Neto / pieza(kg) | VARIABLE | 800gr | 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 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 | | 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 |
| |  |  |