

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

<b>CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN</b>	EPT-	01.02.0406.1	<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN</b>	19/10/2020
<b>CLIENTE</b>	GENÉRICA			
Cod. Espec. Cliente			Aprobación interna	
			[X] Comercial	[X] Calidad

**DATOS DEL PRODUCTO**

<b>PRODUCTO</b>	(RUBIANGUS) Filetes de Nalga	
<b>Variedad</b>	[ ] Ternera - [X] Novillo	
<b>Grupo</b>	[X] Refrigerado [ ] Congelado	
<b>Presentación</b>	[ ] Ciclo 2 - [X] 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 del muslo. Planos musculares principales: Sartorio y Recto interno. Minimizado el porcentaje de grasa. 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**

<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.



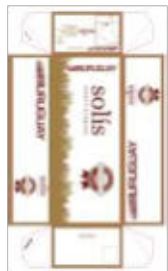
**ORIGEN**  
Uruguay [X] / Mercosur [ ] \_\_\_\_\_.

**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.	
--	---	---	--

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