

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

<b>CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN</b>	EPT-	01.02.0405.1	<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) Filetes de Bola de Lomo	
<b>Variedad</b>	[ ] Ternera - [X] Novillo	
<b>Grupo</b>	[X] Refrigerado [ ] Congelado	
	[ ] 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 cara anterior de la región del muslo. Base ósea: Fémur y Rótula. Planos musculares principales: Cuadriceps femoral . Tejido conectivo removido. 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>		<b>EMPAQUE SECUNDARIO</b>	
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.	

<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	Etiqueta alto Impacto	Bolsa polietileno	Autoadhesiva	Corrugada	---
<b>IDIOMA</b>	26x17x5	77mm diametro etiqueta circular 100x55mm etiqueta de datos	90x60x60dm*40mic	167x102mm	60X40X15	---
	---	Idioma español	---	Idioma español	---	---

<b>Análisis</b>		<b>FRONTE:</b>			
<b>Microbiológicos</b>	<b>Fisicoquímicos</b>	<b>REVERSO:</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
	