

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

<b>CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN</b>	EPT-	01.02.0203.2	<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) Asado Ventanita	
<b>Variedad</b>	[ ] Ternera - [X] Novillo	
<b>Grupo</b>	[ ] Refrigerado [X] Congelado	
	[ ] Ciclo 2 - [X] Ciclo 3	
<b>Presentación</b>	Carne fresca de vacuno procedente del despique de la canal que no ha sido sometida a ningún tratamiento, excepto su mantenimiento en frío para garantizar su conservación. Corte compuesto por la parrilla costal (Asado) . 4 Costillas cortadas en vetanita de 12/13cm de ancho.	

### CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES

Peso Neto / pieza(kg)	VARIABLE	1,2kg	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>	De Ciclo 3: 21 días en fresco, 12 meses en congelado	<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar entre 0 – 5°C	<b>CONDICIONES DE USO</b>	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 bolsa 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.

	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>	<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
