

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

CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN	EPT-	01.02.0404.1	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	19/10/2020
CLIENTE	GENÉRICA		Aprobación interna	
	Cod. Espec. Cliente		[X] Comercial	[X] Calidad

DATOS DEL PRODUCTO

PRODUCTO	(RUBIANGUS) Churrascos de Paleta		
Variedad	[] Ternera - [X] Novillo		
Grupo	[X] Refrigerado [] Congelado		
	[] 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. Corte ubicado en la región del brazo. Base ósea: Húmero, Escápula, Cúbito y Radio. Planos musculares principales: Tríceps braquial, Tensor de la fascia antebraquial, Ancóneo y Cutáneo del tronco. Cortado en filetes de 11mm.		

CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES

Peso Neto / pieza(kg)	VARIABLE	800gr-1kg	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
	Color menos intenso, más rosáceo, propio de la carne de animales jóvenes						

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 en pouch, 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	Microbiológicos	Frente:  Reverso: 				
	Fisicoquímicos					
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
	