


FRIGORIFICO SOLIS  PLANTA 150	 <b>MGC</b> O G A Y G U A * <b>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</b>	<b>Reg.01 - Rev.01</b> <b>Fecha:</b> <b>25/9/2020</b> <b>PÁGINA 1/1</b>
-------------------------------------	--	--

<b>CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN</b>	EPT-	01.02.0105	<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>	<b>(RUBIANGUS) LOMILLO</b>		
<b>Variedad</b>	[ X ] Ternera - [ ] Novillo		
<b>Grupo</b>	[X] Refrigerado [ ] Congelado		
<b>Presentación</b>	[X] Ciclo 2 - [ ] 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 escapular. Base ósea: extremo proximal del Húmero, Escápula y su cartilago complementario. Tejido conectivo removido (al rojo).		

CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES								
Peso Neto / pieza(kg)	VARIABLE	1,10kg	Peso bruto / caja (kg)	VARIABLE	Unidades	VARIABLE	Tolerancias Unidades	VARIABLE

CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES								
COLOR	Típico de la carne fresca de vacuno	Color menos intenso, más rosáceo, propio de la carne de animales jóvenes	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**

<b>EMPAQUE PRIMARIO</b>		<b>EMPAQUE SECUNDARIO</b>
Invasado 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.

	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	---	---

Análisis			
Microbiológicos	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
	