



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

<b>CÓDIGO DE ESPECIFICACIÓN</b>	EPT-	01.02.0501	<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) PULPA PICADA		
<b>Variedad</b>	[ X ] Ternera - [ ] 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. Carne proveniente de las puntas del fileteado de Cuadril, Nalga de Adentro, Bola de Lomo y Paleta. De piezas previamente pulidas.		

**CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES**

Peso Neto / pieza(kg)	VARIABLE	800/900gr	Peso bruto / caja (kg)	VARIABLE	Unidades	VARIABLE	Tolerancias Unidades	VARIABLE
-----------------------	----------	-----------	------------------------	----------	----------	----------	----------------------	----------

**CARACTERÍSTICAS DE PESO/UNIDADES**

<b>COLOR</b>	Típico de la carne fresca de vacuno	Color menos intenso, más rosáceo, propio de la carne de animales jóvenes	<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>	12 días	<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar entre 0 – 5°C	<b>CONDICIONES DE USO</b>	Cocinar completamente antes de su consumo.
-------------------------	---------	------------------------------------	-------------------------	---------------------------	--

**ALÉRGICOS**  
No contiene alérgicos

**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>	Invasado 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>		Frente:  Reverso: 		
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
	