



DEPARTAMENTO DE CALIDAD/ QUALITY DEPARTMENT

POE: ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS**POE: PRODUCTS SPECIFICATIONS**

CARNE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO

BONELESS CHILLED BEEF

Nalga de adentro s/tapa/Top side inside cap off


Argentine Beef Grainfed**INFORMACION DE PRODUCTO / PRODUCT INFORMATION**

Descripcion/ <i>Description</i>	Nalga de adentro s/tapa/Top side inside cap off
Codigo producto/ <i>Product code</i>	
Cliente/ <i>Client</i>	
Destino/ <i>Destination</i>	
Presentacion/ <i>Presentation</i>	Enfriado/ <i>Chilled</i>
Temperatura conservacion/ <i>Conservation temperature</i>	-1/+2°C



INFORMACION DEL ANIMAL / ANIMAL INFORMATION

Raza/Breed	Raza britanica/ British breed
Certificacion/ Certification	
Rango peso/ Weight range	>240 kg



OBSERVACIONES DRESSING DEL CORTE ANATOMICO / DRESSING AND OBSERVATION OF THE PRODUCT

	<p>A partir de la nalga de adentro completa, se separan, cortando a traves del tejido conectivo intermuscular, los musculos recto interno (glacilis), sartorio y pectineo. El corte queda integrado por los musculos aductor y semimembranoso. Se extraen completamente los depositos de grasa.</p> <p><i>It is prepared from the full topside/inside by removing the gracilis, sartorius and pectineus muscles. As a result of such a procedure, the cut is composed of the remaining muscles, namely m.adductor femoris and m.semimembranosus. Fat deposits are completely removed.</i></p>
--	---



PRESENTACION DEL CORTE / PRODUCT PRESENTATION

	
Coloracion de la carne/ <i>Meat color</i>	Rojo brillante/ <i>Bright red</i>
Coloracion de la grasa/ <i>Fat color</i>	Blanco cremoso/ <i>Creamy white</i>
PH	≤ 5.8
Calibre/ <i>Scale</i>	No aplica/ <i>Not apply</i>
Vida util/ <i>Shelf life</i>	4 meses/ <i>4 months</i>
Especificaciones cliente/client specifications	No aplica/ <i>Not apply</i>

PRESENTACION ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKING PRESENTATION

	
Bolsas de vacio/ <i>Vacum bags</i>	35x45 cm


Rotulacion- etiquetado/ Labeling identification




<p>Etiqueta externa Devesa/ External labeling Devesa</p> 	<p>Etiqueta externa redonda Grain fed/ External round labeling Grain fed</p> 
---	---



Etiqueta interna/ Internal labeling

	<p>Colocado sobre el corte. Informacion: fecha de faena, fecha de produccion, fecha de vencimiento, tropa, direccion, numero oficial de SENASA, nombre del corte, numero de aprobacion de SENASA, logo de SENASA, temperatura de almacenamiento. Inscripcion: Origen Argentina, fabricado en Argentina</p> <p><i>Internal label: Placed on the cut. Information: Trademark, slaughter date, production date, expiration date, address, SENASA's official number, cut name, SENASA's. Approbation number, SENASA'S logo, storage temperature. Origin: Argentina, manufactured in Argentina.</i></p>
---	--

Etiqueta externa de la caja /Box external labeling



ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACKING	PRESENTACIÓN PRODUCTO EN CAJA/ BOX PRODUCT PRESENTATION	
		
<p>Tamaño de la caja/Box size</p>	<p>40x15x60 cm</p>	
<p>Faja de seguridad/Security strap</p>	<p>Si/Yes</p>	
<p>Requerimientos especiales/ Special requests</p>		

<p>Elaborado/ Prepared by</p>	<p>Revisado/ Revised by</p>	<p>Aprobado/ Approved by</p>
<p>Sofia Giudice</p>	<p>Carlos Diaz Delfino/ Rodolfo Mauro</p>	
		
<p>Fecha emision/ Issue date</p>	<p>Apr-18</p>	