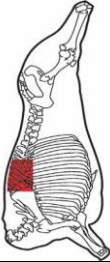


	ESPECIFICACIONES		Cód.: ES-PRO-09-409
			Emisión: 16/11/2015
	BIFE ANCHO- HQB		Revisión: 0
			Página 1 de 2
Información Producto /Product Information		Información Animal/Canal	
Descripción:	Bife ancho	Raza:	Razas de carne
Código Producto:	2240 004 6 2240 004 7	Edad:	Hasta 30 meses
Cliente:	INTERVLEES	Certificación:	HQB
Destino:	Rotterdam	Sexo:	Novillos
Presentación:	congelado	Conformación:	I, N, A
Temperatura Conservación:	-18 °C	Terminación Grasa:	1, 2, 3
Especie:	Bovino	Rango de Peso (Canal):	≥ 240kg
Observaciones:	Cortes procedentes de novillos de hasta 30 meses, PCC>240 kg. Mínimo 100 días de encierro con dieta controlada.		
Ubicación Anatómica	2240 004 6: 2-2,5 kg; 2240 004 7: 2,5 kg UP		
	Corte ubicado en la región dorsal. Base ósea: 4ª a 10ª hemivértebras dorsales y los extremos costales correspondientes. Planos musculares principales: Trapecio, Dorsal ancho, Largo costal, Largo dorsal, Multifido dorsal, Serrato dorsal, Intercostales y elevadores de las costillas. Este Bife ancho se obtiene mediante la extracción de los músculos trapecio, serrato dorsal y dorsal ancho.		
Presentación del Corte			
 	pH controlado <5,8 5 costillas. Sin tapa (0*0). Sin labio. Cargado, prolijo. El color debe ser el característico rojo brillante, sin cortes oscuros de tipo negro pegajoso o anémicos, de aspecto pálido y acuoso.		
Descripción del Empaque			
Empaque Primario			
Tipo de Bolsa	Bolsa de vacío		
Dimensiones	25 x 50 cm		
Cantidad cortes/Bolsa	1		
Empaque Secundario			
Marca	COFRE BPU		
Tipo de Tapa	COFRE BPU	Dimensiones Tapa	(60 x 25 x 15) cm
Tipo de Fondo	Fondo grueso	Dimensiones Fondo	(57,5 x 34,1 x 15) cm
Packing	Bolsa Fondo transparente con logo 310 impreso, con fuelle.		
Dimensiones Packing	(90 x 60 x 60)cm * 40 mic		
Cantidad cortes/caja	4-6 dependiendo el calibre	Peso Óptimo Caja:	10 a 15 kg
Tipo de Pallet	N/A	Construcción Pallet	N/A
Elaboró: Carmen Suárez	Revisó: Fernando Elhordoy		Aprobó: Rodrigo Ponce de León

Presentación Empaque

Descripción Presentación



Colocar las etiquetas en la parte de la cobertura (cara dorsal).
Producto siempre debe ser colocado en una bolsa de vacío de tamaño indicado con el fin de optimizar la presentación del producto.
No debe haber exceso de bolsa, inmediatamente se debe pasar por la termocontraible (80-82°C) para lograr envase hermético. Los recortes la bolsa deben ser eliminados.

Ante filtración de aire, el producto debe ser reempacado dentro de las 24 horas de embalaje inicial.

Criterio de Etiquetado

Vida útil	4 meses
Etiqueta Interna	1 Etiqueta multilingua (español, inglés, francés) sobre cara externa
Etiqueta Externa	1 Etiqueta multilingua (español, inglés, francés). Aplicado en la posición pre-definida.
Temp. almacenamiento	-1/+1°C

Etiqueta Interna

2-2,5 kg

2,5 kg UP



Cabezal de caja

Etiquetas externas:



Etiquetas Externas

Etiqueta externa Genérica

2-2,5 kg

2,5 kg UP





Especificaciones Microbiológicas:

- Ausencia de Salmonella sp/25 g
- Ausencia de E. Coli O157:H7/25 g