

|                                                                                  |                              |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------|
|  | <b>INFORME DE INSPECCION</b> | Página 1 de 14 |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------|

|                |                |                       |
|----------------|----------------|-----------------------|
| ID: C214-13003 |                |                       |
| INSPECTOR:     | Benjamin Harte | FECHA: 31 / 03 / 2023 |

Objetivos de trabajo:

- ☒ Servicio de Control y Verificación en Despostada de Especificaciones Técnicas.
- ☒ Alertas Tempranas antes condiciones de Calidad por fuera de las especificaciones informadas.
- ☒ Relevamiento Fotográfico.

|            |                                  |                |         |                      |         |
|------------|----------------------------------|----------------|---------|----------------------|---------|
| Lugar      | Carcaraña – Santa Fé - Argentina | Hora de inicio | 5:00 hs | Hora de finalización | 8:00 hs |
| Exportador | AGROLAM S. A                     |                |         |                      |         |

|                             |                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------|
| Producto                    | CARNE VACUNA                                       |
| Marca Comercial             | PILAGA CARNES                                      |
| Destino                     | UE - Hilton                                        |
| Frigorífico Faenador        | MATTIEVICH S.A (Planta Carcaraña Nro. OFICIAL 089) |
| Número de Tropa             | 13003                                              |
| Número de Guía              | 24676810-2                                         |
| Cantidad de Cabezas         | 40                                                 |
| Origen                      | Santiago del Estero – Aerolito /Otumpa - Argentina |
| Cantidad de ½ reses         | 80                                                 |
| Fecha de Faena              | 29-03-2023                                         |
| Total, Kilos Vivos          | 19.680                                             |
| Total, kilos de faena       | 11.885                                             |
| Rendimiento (%)             | 60.39                                              |
| Fecha de Cuarteo - Desposte | 31-03-2023                                         |

**CONSIDERACIONES** Información previa de los animales/reses a ser verificados, si están identificados, si están separados, o confirma algún hallazgo que modifique las condiciones de trazabilidad.

Excelente tropa mixta con animales de la raza Brangus y Braford, con un promedio de 492 kg y un rendimiento del 60,39% (relación peso res sobre peso vivo) superando el promedio standard que es de 57%. Con respecto a la tipificación oficial que se verifica en el romaneo oficial, en la relación músculo/hueso están dentro de los grados de conformación más altos que son A y B y en la relación músculo/grasa de cobertura, están en grados 2 y 3, aceptables dentro de los cinco grados de la tipificación oficial (0-1-2-3-4). Por último, con respecto a la edad que se menciona en el romaneo que se determina por dentición, se observa que todos son 2 Dientes. La resolución 32/18 (RESOL-2018-32-APN-SGA#MPYT) que rige la tipificación oficial, exige que a los Diente de Leche se le coloque en la etiqueta de la res y en el romaneo 2 Dientes. En esta tropa hubo muchos animales con dientes de leche, como se puede observar en el brazuelo de la foto que tiene un 0 que significa DL. Así es que se puede ponderar la precocidad y buena genética para llegar a tener esta conformación y terminación en poco tiempo, algo que luego se traslada a los cortes que se comercializan para el consumo y/o exportación.

CORRAL



**MEDIAS RESES**



**ESPECIFICACIONES ENTREGADAS POR EL CLIENTE:**

- Bife Angosto S/Cordon – Striploin – Vigencia Marzo 2023.
- Ancho S/Hueso a 5 Costillas S/T Enfriado – Vigencia Marzo 2023.
- Lomo S/C – Tenderloin Chain Off - Vigencia Marzo 2023.
- Corazón Cuadril - Vigencia Marzo 2023.
- UE Hilton – Pilagá.
- Imagen de Etiquetas.

**CONSIDERACIONES (Despostada)**

Con respecto a los controles de temperatura al ingreso a despostada, medidos en la media res y los cuarto pistola se evidenciaban dentro de un rango de 2,5 y 4 grados al igual que los cortes evaluados y un pH entre 5,5 y 5/8, en ambos casos números dentro de los parámetros exigidos.

Se realizó el desposte de la materia prima ingresada, pudiéndose observar en los cortes obtenidos una relación musculo/hueso, acorde a la conformación y terminación de la tipificación de las reses. El dressing se realizó acorde a las especificaciones solicitadas al igual que el etiquetado en el empaque primario, al igual que el embalaje en el empaque secundario (cajas), pesadas y con los cortes acordes al rotulado. El vacío del empaque primario se realizó



correctamente. Los cortes con burbujas o problemas de envasado/vacío fueron remanejados y vueltos a colocar en el vacío.

El Marbling (veteado del músculo Longísimus Dorsis) que tenían un gran porcentaje de los cuartos presentados, estaban dentro de los grados Small y Moderate, del Standard Oficial del USDA (\*).

El resultado final fue la obtención de un producto de alta calidad, que se condice con el animal faenado, muy bien presentado tanto en el empaque primario como en el empaque secundario.

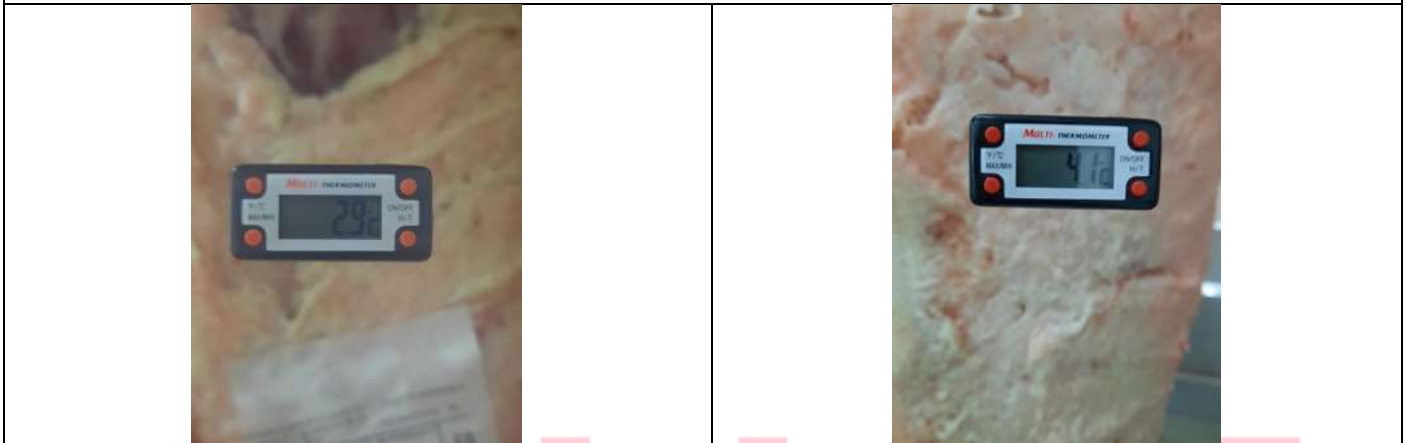
**MARBLING (\*)**



**ASADOS (CONSUMO INTERNO)**



TEMPERATURA EN RES - ¼ PISTOLA



PH EN RES/PISTOLA





|                                                                                      |                                                                                     |                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| PH BIFE ANGOSTO                                                                      |                                                                                     |                                                                                      |
|     |                                                                                     |    |
| PH BIFE ANCHO                                                                        | PH LOMO                                                                             | PH Y TEMP. LOMO                                                                      |
|    |  |  |
| TEMPERATURA BIFE ANCHO                                                               |                                                                                     |                                                                                      |
|  |                                                                                     |                                                                                      |

**PESADA BIFE ANGOSTO**



**CORTE - TAPA DE CUADRIL**





**CORTE – BIFE ANGOSTO**

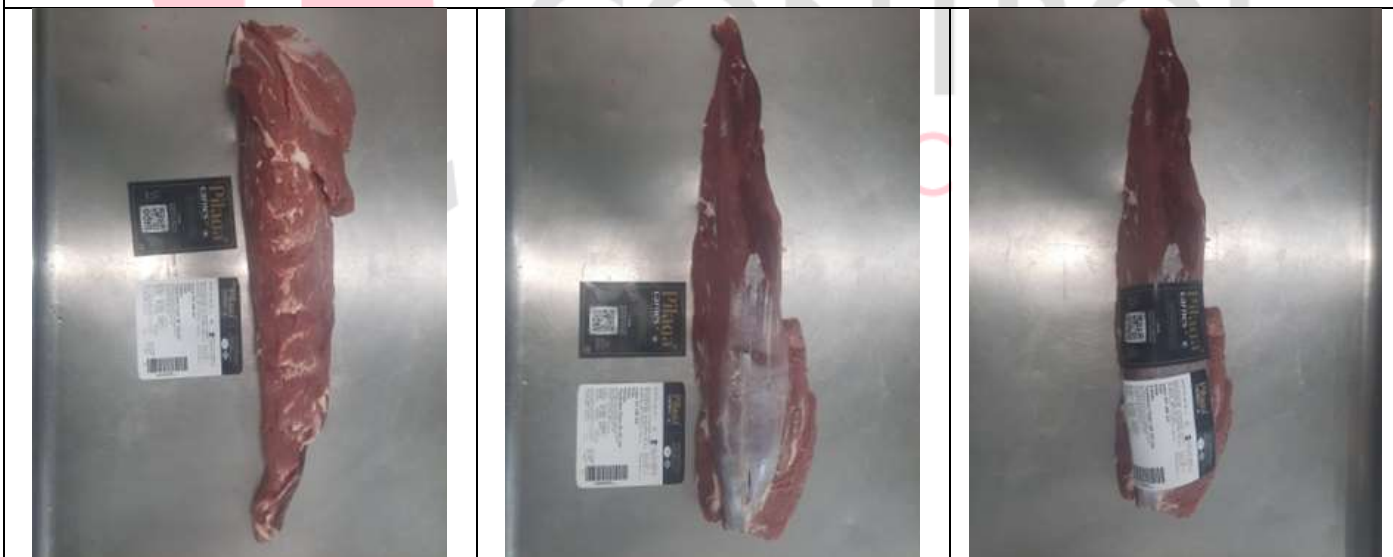


**CORTE BIFE ANCHO**





**CORTE LOMO**



**CORTE CORAZON DE CUADRIL**





**CORTE DE CONSUMO (ENTRAÑA)**



**CORTE DE CONSUMO (PECETO)**



| PRODUCTO TERMINADO                                                                  |  |  |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------|
| EMPAQUE PRIMARI Y SECUNDARIO                                                        |  |  |                                                                                      |
|    |  |  |    |
|   |  |  |   |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |



### CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 13003, hasta el producto final controlado durante el día de la evaluación, pero no de forma total, ya que el inspector no puede abarcar el control de todo el desposte, empaque primario y secundario.

### INFORME FINAL

La inspección se cumplió de acuerdo con las condiciones detalladas anteriormente, este informe se emite para la inspección de la mercancía en la fecha y hora que se indica.

El titular deberá cumplir con los TÉRMINOS Y CONDICIONES de LIAF CONTROL SRL, como así también con las Normas Aplicables. Informe de inspección válido para las condiciones del ítem de inspección en la fecha y horario de la inspección realizada. LUGAR Y FECHA DE REALIZACION DEL PRESENTE INFORME; Ciudad de Buenos Aires, 03/04/2023



e052664e7e87  
Code Security  
<http://certificados.liafcontrol.com/>

Tec. Ignacio Harris

-----  
Firma del Personal Autorizado  
LIAF CONTROL SRL

### Liaf Control S.R.L

Acreditaciones y Registros: ISO 17065 (OAA) – ISO 17020 (OAA) - ISO 9001/15 (TUV) - SAG (Chile)  
SENASA (Argentina) - SENACSA (Paraguay) - GAFTA Members – FOSFA Members- AMERICAN GRASSFED  
ASSOCIATION Members