

ID: C214-13701

INSPECTOR:

Benjamin Harte

FECHA: 19 / 05 / 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	13701				
Número de Guía	25018540 5				
Cantidad de Cabezas	31				
Origen	Santiago del Estero – Selva - Argentina				
Cantidad de ½ reses	62				
Fecha de Faena	17-05-2023				
Total, Kilos Vivos	17.800				
Total, kilos de faena	10.248				
Rendimiento (%)	57,57				
Fecha de Cuarteo - Desposte	19-05-2023				

**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.

Muy buena tropa Braford, con un promedio de 574 kg y un rendimiento del 57,57% (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 en su mayoría dentro de los grados de conformación más altos que son A y B, sólo dos reses fueron con conformación C y en lo que respecta a la relación músculo/grasa de cobertura, están en grados 2 y solo dos reses en grado 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 observan 11 reses de 2 Dientes, 12 reses de 4 Dientes y 8 reses de 6 Dientes, tropa variable en edad, es bueno recordar que hasta 4 Dientes (30 meses de edad aprox.) es la edad ideal para faena. 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. Probablemente algunos de los animales con 2 Dientes hayan sido Diente de Leche. En términos generales por lo antedicho se observa una muy buena tropa Braford.

**ANIMALES EN PIE**

MEDIAS RESES



INSPECCIÓN

**ESPECIFICACIONES ENTREGADAS POR EL CLIENTE:**

- Bife Angosto S/Cordon – Striploin – Vigencia Mayo 2023.
- Ancho S/Hueso a 5 Costillas S/T Enfriado – Vigencia Mayo 2023.
- Lomo S/C – Tenderloin Chain Off - Vigencia Mayo 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 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 (\*)



TEMPERATURA EN RES - ¼ PISTOLA



PH EN RES/PISTOLA





**PH y TEMPERATURA BIFE ANGOSTO**



**PH Y TEMPERATURA BIFE ANCHO**



**PH Y TEMPERATURA LOMO**



**CORTE BIFE ANGOSTO**









**CORTE BIFE ANGOSTO**











CORTE LOMO





**CORTE DE CONSUMO (COLITA DE CUADRIL)**





**CORTE DE CONSUMO (TAPA CUADRIL)**







**CORTE DE CONSUMO (ENTRAÑA)**



**CORTE DE CONSUMO (CUADRIL)**



**PRODUCTO TERMINADO  
EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO**







**CONSIDERACIONES**

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 13701, 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, 24/05/2023



fe0be86fc2d3  
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