

	INFORME DE INSPECCION	Página 1 de 12
---	------------------------------	----------------

ID: C214-13702		
INSPECTOR:	Benjamin Harte	FECHA: 24 / 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	13702
Número de Guía	250564236
Cantidad de Cabezas	30
Origen	San Cristóbal – Santa Fe.
Cantidad de ½ reses	58 (*)
Fecha de Faena	22-05-2023
Total, Kilos Vivos	18.160
Total, kilos de faena	10.156
Rendimiento (%)	55.93
Fecha de Cuarteo - Desposte	24-05-2023
Nota: (*) Inspección Veterinaria decomisó una res (garrón N° 112) por Tuberculosis.	

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.

Tropa de la raza Braford con un promedio de 605 kg que rindió el 55.93 % (relación peso res sobre peso vivo). Con respecto a la tipificación oficial que se verifica en el romaneo de faena, en la relación músculo/hueso están en su mayoría dentro del grado "B" (27cab.) y tres reses de conformación grado "C", respecto a la relación músculo/grasa de cobertura, están tipificados todas las reses en grado 2, aunque observando algunas de ellas, se pueden apreciar grasas grado 3 (algo que puede pasar dentro de la subjetividad que tiene la tipificación), igualmente son aceptables dentro de los cinco grados de la tipificación oficial (0-1-2-3-4). Debido a la estructura de los novillos algunos tuvieron contusiones de primer grado (interesa la grasa de cobertura) y unos pocos de segundo grado (interesa grasa y músculo) probablemente por el viaje, que produjeron que algunos cortes fueran sacados de la exportación. Con respecto a la edad de los animales los mismos eran de 8 Dientes (boca llena) salvo dos que tenían 6 Dientes. Es importante recordar que la dentición ideal para faena es hasta 4 Dientes (aproximadamente 30 meses), siendo este parámetro uno de los factores que influyen en la terneza y calidad de carne, entre otros. Cabe destacar que la res con número de garrón 112 fue decomisada por inspección veterinaria por tuberculosis.

Nota: luego de los 30 meses de edad el bovino llega a su madurez y a partir de ahí comienza a desarrollar grasa de cobertura con los nutrientes que ingiere y por cada kilogramo de grasa que produce el productor pierde 3 kilogramos de músculo de desarrollo en otro animal. Con respecto a la industria tendrá mermas en los rendimientos en la despostada. Las temperaturas y el pH de las reses y cortes estaban dentro de los parámetros exigidos.

MEDIAS RESES



**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 de los cortes en la despostada, se evidenciaban dentro de un rango de 0,5 y 3 grados y un pH entre 5,45 y 5,79, en ambos casos números dentro de los parámetros exigidos.

Se verificó 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 de acuerdo con las especificaciones solicitadas al igual que el etiquetado tanto en el empaque primario (cortes) como en el secundario (cajas). El envasado al vacío del empaque primario se realizó correctamente y aquellos cortes con burbujas o problemas de vacío fueron remanejados.

El Marbling (veteado medido en el músculo Longísimus Dorsis) en su mayoría estaba dentro del grado Slight y algunos de grado Small del Standard Oficial del USDA (*).

El resultado final fue la obtención de cortes acordes a la relación músculo-hueso de las reses presentadas con muy buena presentación en el empaque primario como en el secundario.

MARBLING (*)





TEMPERATURA EN RES - ¼ PISTOLA



PH EN RES/PISTOLA



PH LOMO



PH y TEMPERATURA BIFE ANGOSTO



PH Y TEMPERATURA BIFE ANCHO



PH Y TEMPERATURA BIFE ANCHO



CORTE BIFE ANGOSTO





CORTE BIFE ANCHO SIN TAPA



CORTE DE LOMO S/C



ANGOSTO/ANCHO/LOMO



CONSUMO

BOLA DE LOMO



COLITA DE CUADRIL



TAPA DE CUADRIL (PICAÑA)



ENTRAÑA



CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 13702, 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, 29/05/2023



768e04615fba
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