

	INFORME DE INSPECCION	Página 1 de 10
--	------------------------------	----------------

ID: C214-13004/13005		
INSPECTOR:	Benjamin Harte	FECHA: 12 / 07 / 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	Carcarañá – Santa Fé - Argentina	Hora de inicio	5:00 hs	Hora de finalización	8:30 hs
Exportador	AGROLAM S. A				
Producto	CARNE VACUNA				
Marca Comercial	PILAGA CARNES				
Destino	UE - Hilton				
Frigorífico Faenador	MATTIEVICH S.A (Planta Carcarañá Nro. OFICIAL 089)				
Número de Tropa	13.004 - 13.005				
Número de Guía	25357882-3 (13.004) – 25357828-9 (13.005)				
Cantidad de Cabezas	30 (13.004) – 30 (13.005)				
Origen	Quemu Quemu – La Pampa				
Cantidad de ½ reses	60 (13.004) – 60 (13.005)				
Fecha de Faena	10-07-2023				
Total, Kilos Vivos	14.820 (13.004) - 14.760 (13.005)				
Total, kilos de faena	8.771 (13.004) - 8.647 (13.005)				
Rendimiento (%)	59.18 (13.004) - 58.58 (13.005)				
Fecha de Cuarteo - Desposte	12/07/2023				

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.

Tanto la Tropa 13.004 como la 13.005 en su mayoría estaban compuestas por animales de la raza Braford con algunos de la raza Brangus (80/20 % aprox.). La 13.004 con un promedio de 494 kg y un rendimiento de 59.18 %. La 13.005 con un promedio de 492 kg y un rendimiento de 58.58 % (relación peso res sobre peso vivo). Con respecto a la tipificación oficial que se verifica en los romaneos de faena, en la relación músculo/hueso están en su mayoría dentro del grado "B" (90%), 5 reses de conformación grado superior "A" y una conformación "C", todos novillitos (NT) de dos dientes y un Macho Entero Joven (MEJ), respecto a la relación músculo/grasa de cobertura todos con 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). Con respecto a la edad todos fueron de dos dientes algo importante de destacar sobre todo en el trabajo del productor. Es importante recordar que hasta 4 Dientes (aproximadamente 30 meses) es una edad muy conveniente para la calidad de carne.

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.

HACIENDA EN PIE (TROPA 13.004)



HACIENDA EN PIE (TROPA 13.005)



MEDIAS RESES



ESPECIFICACIONES ENTREGADAS POR EL CLIENTE:

- ✓ Bife Ancho S/T (1.7 a 2 Kg)
- ✓ Bife Ancho S/T (2 a 2.5 KG)
- ✓ Bife Ancho S/T (2.5 KG UP)
- ✓ Bife Angosto S/C (3.2 a 4 Kg)
- ✓ Bife Angosto S/C (4 a 5 Kg)
- ✓ Bife Angosto S/C (5 Kg Up)
- ✓ Lomo 3/4 LBS S/C
- ✓ Lomo 4/5 LBS S/C
- ✓ Lomo S/C 5 UP LBS

CONSIDERACIONES (Despostada)

Con respecto a los controles de temperatura de los cortes en la despostada, se evidenciaban dentro de un rango de 1,2 y 2,5 grados (muy buena temperatura) y un pH entre 5,55 y 5,80, 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 Small del Standard Oficial del USDA según se puede observar (*).

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 Y TEMPERATURA BIFE ANGOSTO

PH Y TEMPERATURA BIFE ANCHO



PH Y TEMPERATURA LOMO



CORTE BIFE ANGOSTO



CORTE BIFE ANCHO SIN TAPA
BIFE ANCHO EMPAQUE PRIMARIO



BIFE ANGOSTO EMPAQUE SECUNDARIO



LOMO EMPAQUE SECUNDARIO



ROTULADO EMPAQUE SECUNDARIO BIFE ANCHO

Caja No 12393322	CARNE VACUNADA EN PASTA SIN PUNTA DE CORTES DE CUMPLIMIENTO DE LA SENASA EN EL PAIS LEONOR CHINE NOOCHEN - TENDIENDO VERA VORDEKUMAYEL CHILLO BONELE NEEB - 4 ONE QUARTER WANCE DE BONELE NEEB - 4 ONE QUARTER - MONCE ALU (L) 12 ANTES ANIMI CORRE - 12 UNIDADES REGISTRADA (SENASA) A 1 UNIDAD QUARTER ANTES ANIMI	 JC	Fecha de elaboración - Produktionsdatum Fecha de producción - Date of production Production date 12/07/2023
Bife Ancho S/T (2.5 KG UP) Cube Roll Cap Off Costata speciale	Noix d'entrecot Steak bratten	Factura de carne - Faktura Subordinación Subordinación Subordinación Subordinación Subordinación	Tipo de carne Tipo de carne Tipo de carne Tipo de carne Tipo de carne
UE PLG ES	SENASA Nº 881251421 INDUSTRIA ARGENTINA	100/2000 100/2000	1000 1000
CANTIDAD - Inhalt - Cuantitie Quantity -	8	Conservación en frío - Lagerung Conservación en frío - Lagerung	-1 a 2 °C
PESO BRUTO - Bruttogewicht Gross weight - Poid gross - Peso bruto	23.74 KG	TARA DE CAJA - Kartontara, Box weight Poid de la caisse -	0.90 KG
TARA DE BOLSA - verpackungstara, bag weight Poid de la caisse -	0.11 KG	PESO NETO - Netto fleischeinwaage Net weight - Poid net	22.73 KG
05912393322230200227308	05912393322230200227308	09/11/2023	MATTIEVICHSA

CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con los números de tropa 13004 y 13005, 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, 19/07/2023

	baf7226933df 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