ID: C214-13006		
INSPECTOR:	Benjamin Harte	FECHA: 13 / 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	7:45 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	13.006
Número de Guía	25357978 1
Cantidad de Cabezas	45
Origen	Quemu Quemu – La Pampa
Cantidad de ½ reses	90
Fecha de Faena	11/07/2023
Total, Kilos Vivos	22.300
Total, kilos de faena	13.026
Rendimiento (%)	58.41
Fecha de Cuarteo - Desposte	13/07/2023

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.

La tropa 13.006 en casi su totalidad eran animales de la raza Braford con algunos de la raza Brangus (90/10 % aprox.). El promedio de la tropa fue de 495 kg con un rendimiento de 58.41 % (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 en su totalidad es “B” y todos novillitos (NT) de dos dientes, respecto a la relación músculo/grasa de cobertura todos tienen grado 2, algunas según mi criterio estaban dentro del grado 3. Toda la tropa era de dos dientes y muy pareja en conformación y terminación como se vió. 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 13.006)

MEDIAS RESES

ESPECIFACIONES 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 0.80 y 1.80 grados (muy buena temperatura) y un pH entre 5,55 y 5,71, 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, algunos pocos con un grado de gordura a mi entender 3. 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. Cabe destacar la excelente temperatura ambiente de la despostada.
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

BIFE ANGOSTO EMPAQUE PRIMARIO

LOMO EMPAQUE PRIMARIO

BIFE ANGOSTO EMPAQUE PRIMARIO

ROTULADO EMPAQUE SECUNDARIO BIFE ANCHO

CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 13006, 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 valido 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

87f9cfd168a3
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