

ID: C214-13008	
INSPECTOR:	Benjamín Harte
FECHA: 07 / 08 / 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	EEUU				
Frigorífico Faenador	MATTIEVICH S.A (Planta Carcarañá Nro. OFICIAL 089)				
Número de Tropa	13008				
Número de Guía	25518964 6				
Cantidad de Cabezas	45				
Origen	Quimili/Cejolao - Santiago del Estero				
Cantidad de ½ reses	90				
Fecha de Faena	04-08-2023				
Total, Kilos Vivos	22540				
Total, kilos de faena	13338				
Rendimiento (%)	59,17				
Fecha de Cuarteo - Desposte	07/08/2023				

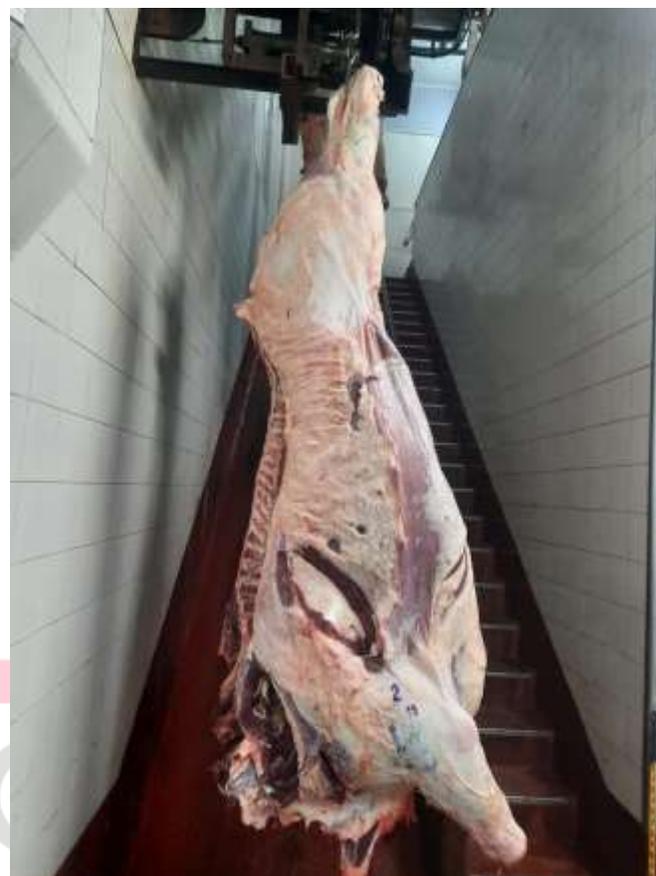
CONSIDERACIONES Información previa de los animales/reses a ser verificados, si están identificados, si están separados, o confirma algún hallazgo que modifique las condiciones de trazabilidad.

Tropa mayoritariamente de la raza Braford, algunos pocos de la raza Brangus, el promedio de la tropa fue de 500 kg con un rendimiento del 59.17 % (corresponde a la 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" (58 medias reses) y (32 medias reses) de conformación grado "A", estos son los dos grados más altos de la tipificación argentina. Con respecto a la relación músculo/grasa de cobertura 80 medias reses están en grado 2 y en grado 3 hay 10 reses. Con respecto a la edad de los animales fue muy buena, todos dos dientes (2D). Es importante recordar que la dentición es ideal para faena hasta 4 Dientes (aproximadamente 30 meses), siendo este parámetro uno de los factores que influyen en la terneza y calidad de carne, entre otros.

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

RESES



ESPECIFICACIONES ENTREGADAS POR EL CLIENTE:

- Bife Ancho sin Tapa
- Marucha
- Bife Angosto sin cordón
- Pulpon de Vacío
- Medialuna de Vacío
- Lomo 3/4 LBS. Sin cordón
- Lomo 4/5 LBS. Sin cordón
- Lomo 5 UP LBS. Sin Cordón
- Entraña
- Corazón de Cuadril
- Tapa de Cuadril
- Colita de Cuadril

CONSIDERACIONES (Despostada)

Con respecto a los controles de temperatura de los cortes en la despostada, se evidenciaban dentro de un rango de 0,9 y 3,6 grados (muy buena temperatura) y un pH entre 5,30 y 5,78, 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 y Ph

LOMO



BIFE ANGOSTO



TAPA DE CUADRIL



BIFE ANCHO



CORTE BIFE ANGOSTO



EMPAQUE PRIMARIO MARUCHA



EMPAQUE PRIMARIO MEDIALUNA DE VACÍO



EMPAQUE PRIMARIO BIFE ANGOSTO



ROTULADO EMPAQUE SECUNDARIO BIFE ANGOSTO



CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 13008, 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, 09/08/2023



4c3cd27142ac
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