

Página 1 de 9

ID: C214-13014		
INSPECTOR:	Benjamín Harte	FECHA: 19 / 09 / 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	9.00 hs
Exportador	AGROLAM S. A					
Producto	CARNE VACUNA					
Marca Comercial	PILAGA CARNES					
Destino	UE - Hilton					
Frigorífico F <mark>aenador</mark>	MATTIEVICH S.A	(Planta Carcarar	iá Nro. OFIC	IAL 089)		
Número de Tropa	13014					
Número de Guía	25771 079 3					
Cantidad de Cabezas	45					
Origen	AEROLITO-OTUMPA - Santiago del Estero					
Cantidad de ½ reses	90	NIC D	ГС		1 A 7	
Fecha de Faena	15/09/2023	INDL				
Total, Kilos Vivos	21.820					
Total, kilos de faena	12.943					
Rendimiento (%)	59,32					
Fecha de Cuarteo - Desposte	19/09/2023					

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 13014, en su mayoría de raza Braford, y algunos Brangus tuvo un promedio de 484kg con un rendimiento de 59.32 % (relación peso de las reses sobre peso vivo de ingreso). 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" (39 cab.) y 6 reses de conformación grado "A". Con respecto a la relación músculo/grasa de cobertura 43 reses están tipificados en grado de gordura 2, una res con grado 1 y una res con grado 3. Grados de gordura aceptables dentro de los cinco grados de la tipificación oficial (0-1-2-3-4). Con respecto a la edad de los animales esta tropa, los 45 cabezas con 2D, esto no quita que haya habido animales diente de leche (DL) ya que en la tipificación oficial a los DL se los califica con 2D. Es importante recordar que la dentición ideal para faena es hasta 4 Dientes



Página 2 de 9

(aproximadamente 30 meses), siendo este parámetro uno de los factores que influyen en la terneza y calidad de carne, entre otros.

Conclusión: se obtuvieron reses de excelente calidad, con muy buena conformación y terminación.

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 13014)







MEDIAS RESES-CUARTOS



Página 3 de 9







ESPECIFACIONES ENTREGADAS POR EL CLIENTE:

- Pistolas 9 Cost. S/T C/V
- ➤ Delanteros 4 C C/T S/Falda
- > Delanteros 4 C
- Asados 13 Cost. S/V S/M
- > Entraña de Cuarteo
- Matambre de Cuarte



Página 4 de 9

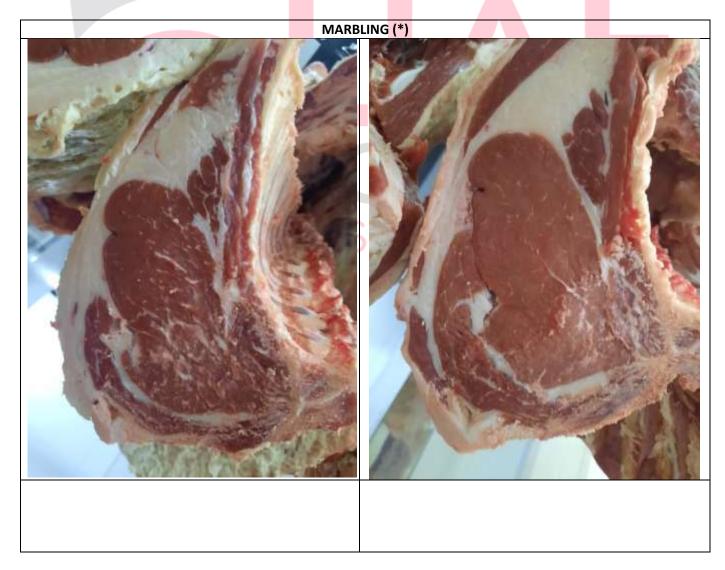
CONSIDERACIONES (Despostada)

Con respecto a los controles de temperatura de los cortes en la despostada, se evidenciaban dentro de un rango de 3,40 y 4,42 (muy buena temperatura) y un pH entre 5,42 y 5,58, 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.





Página 5 de 9

TEMPERATURA y PH DEL BIFE ANGOSTO



TEMPERATURA Y PH BIFE ANCHO

TEMPERATURA y PH TAPA DE CUADRIL



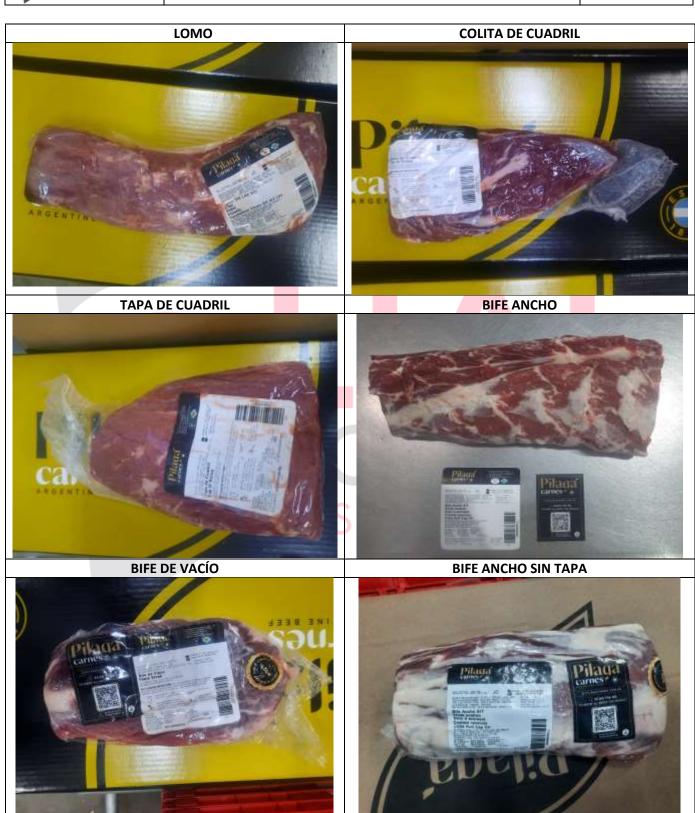
TEMPERATURA Y PH DE LA NALGA DE ADENTRO







Página 6 de 9





Página 7 de 9



ROTULO MEDIALUNA DE VACÍO



TORTUGUITA CHINA

RÓTULO TORTUGUITA CHINA







Página 8 de 9







Página 9 de 9

CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 13014, 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, empague 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, 25/09/2023



fdff90323864 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

INSPECCIO