

|                                                                                   |                              |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------|
|  | <b>INFORME DE INSPECCION</b> | 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 Faenador        | MATTIEVICH S.A (Planta Carcarañá Nro. OFICIAL 089) |                |         |                      |         |
| Número de Tropa             | 13014                                              |                |         |                      |         |
| Número de Guía              | 25771079 3                                         |                |         |                      |         |
| Cantidad de Cabezas         | 45                                                 |                |         |                      |         |
| Origen                      | AEROLITO-OTUMPA - Santiago del Estero              |                |         |                      |         |
| Cantidad de ½ reses         | 90                                                 |                |         |                      |         |
| Fecha de Faena              | 15/09/2023                                         |                |         |                      |         |
| 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

(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



**ESPECIFICACIONES 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

[www.liafcontrol.com](http://www.liafcontrol.com) - [info@liafcontrol.com](mailto:info@liafcontrol.com) - +54 11 4372 2541

Viamonte 1526 - Piso 7 - OF. A (C1055ABD)

Ciudad de Buenos Aires - Argentina

### 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.



TEMPERATURA y PH DEL BIFE ANGOSTO



TEMPERATURA y PH TAPA DE CUADRIL



TEMPERATURA Y PH BIFE ANCHO



TEMPERATURA Y PH DE LA NALGA DE ADENTRO



LOMO



COLITA DE CUADRIL



TAPA DE CUADRIL



BIFE ANCHO



BIFE DE VACÍO



BIFE ANCHO SIN TAPA



RÓTULO CORAZÓN DE CUADRIL



ROTULO MEDIALUNA DE VACÍO



TORTUGUITA CHINA



RÓTULO TORTUGUITA CHINA



**ASADOS**



**GARRÓN CHINA**



**RECORTES CHINA**



#### 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, 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, 25/09/2023

|                                                                                    |                                                                                                                                   |                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>fdff90323864<br/>Code Security<br/><a href="http://certificados.liafcontrol.com/">http://certificados.liafcontrol.com/</a></p> | <p>Tec. Ignacio Harris</p> <hr/> <p>Firma del Personal Autorizado<br/>LIAF CONTROL SRL</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 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