

ID: C214-13022

INSPECTOR:

Benjamín Harte

FECHA: 13 / 11 / 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 Fe - Argentina	Hora de inicio	5:00 hs	Hora de finalización	8:40 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	13022				
Número de Guía	26086753 9				
Cantidad de Cabezas	45				
Origen	QUIMILI/CEJOALO - Santiago del Estero				
Cantidad de ½ reses	90				
Fecha de Faena	09/11/2023				
Total, Kilos Vivos	24140				
Total, kilos de faena	14575				
Rendimiento (%)	60,38				
Fecha de Cuarteo - Desposte	13/11/2023				

**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 13022, mayoritariamente de la raza Braford, con algunos Brangus tuvo un promedio de 536 kg y un rendimiento de 60,38 % (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" (32 cab.) y 13 reses de conformación grado "A". Con respecto a la relación músculo/grasa de cobertura 44 reses están tipificados en grado de gordura 2 y una con grado de gordura 3. Algunas más podrían estar dentro del 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 de los animales esta tropa tiene en su totalidad 2 Dientes, esto no quita que haya habido animales diente de leche (DL) ya que en la

tipificación oficial a los DL se les pone 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 13022)



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 Cuarteo

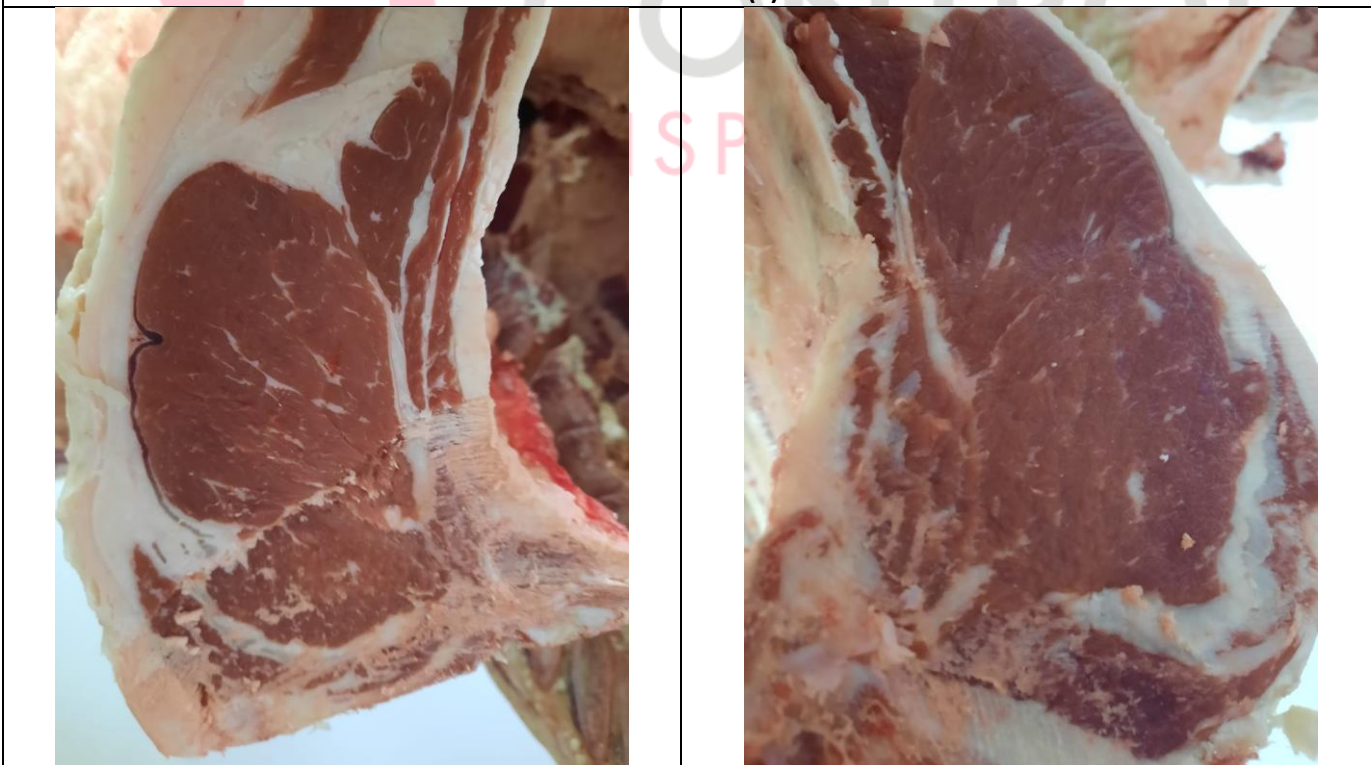
**CONSIDERACIONES (Despostada)**

Con respecto a los controles de temperatura de los cortes en la despostada, se evidenciaban dentro de un rango de 1,06 y 4,02 (excelente temperatura) y un pH entre 4,91 y 5,63, excelente, con 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) fue igual y en algunos casos superó el grado Slight 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 DEL LOMO



TEMPERATURA Y PH DEL BIFE ANGOSTO



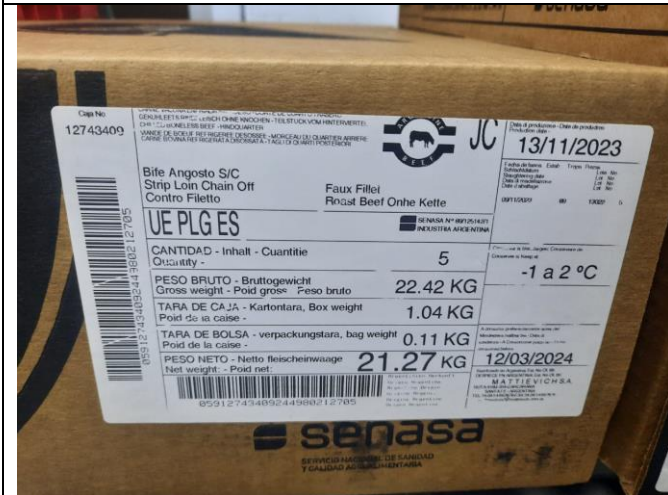
EMPAQUE PRIMARIO TAPA DE CUADRIL



EMPAQUE SECUNDARIO TAPA DE CUADRIL



**ROTULADO EMPAQUE SECUNDARIO BIFE ANGOSTO**



**EMPAQUE PRIMARIO BIFE ANGOSTO**



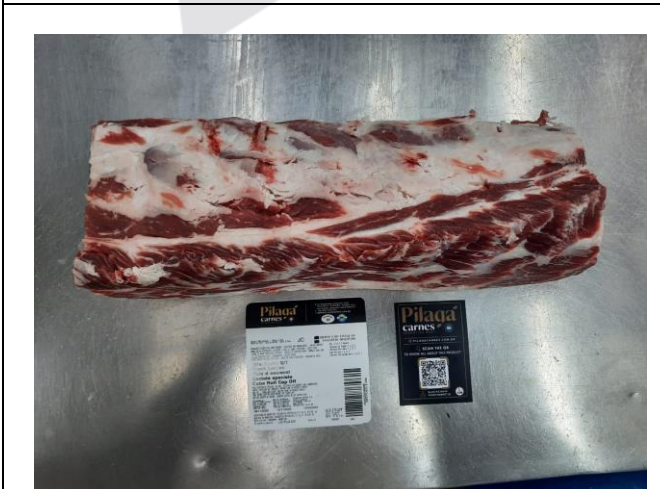
**MARUCHA**



**CORAZÓN DE CUADRIL**



**BIFE ANCHO**



**CHINGOLO**



## ASADOS



## CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 13022, 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, 13/11/2023



16a8bc132cb5  
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