

ID: C214-9001

INSPECTOR:

Benjamín Harte

FECHA: 22/ 02 / 2024

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	05:00 hs	Hora de finalización	08,30 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	9001				
Número de Guía	26677608 5				
Cantidad de Cabezas	35				
Origen	DABEFA - SAN JUSTO – SANTA FE				
Cantidad de ½ reses	70				
Fecha de Faena	20/02/2024				
Total, Kilos Vivos	18220				
Total, kilos de faena	10969				
Rendimiento (%)	60,20				
Fecha de Cuarteo - Desposte	22/02/2024				

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 9001, tuvo un promedio de 520 kg y un rendimiento de 60,20 % (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" (31 cab.), de conformación grado "A" (4 cab.). Con respecto a la relación músculo/grasa de cobertura las 41 reses están tipificados en grado de gordura 2 y 4 reses con grado de gordura 1. 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 42 reses con 2 Dientes y tres con 4 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.

MEDIAS RESES-CUARTOS (tropa 9001)



**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 3,10 y 5,32 (buena temperatura) y un pH entre 5,17 y 5,90, 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 dentro del 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 EN LA RES

TEMPERATURA y PH EN LA RES



TEMPERATURA Y PH DEL BIFE ANGOSTO



TEMPERATURA Y PH DEL LOMO



EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO BIFE ANCHO



EMPAQUE PRIMARIO, SECUNDARIO Y ROTULADO DEL BIFE ANCHO



CORTE DE TAPA DE CUADRIL



CORTE CORAZÓN DE CUADRIL



CORTE DE ENTRAÑA FINA



EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO DE CORZON DE CUADRIL



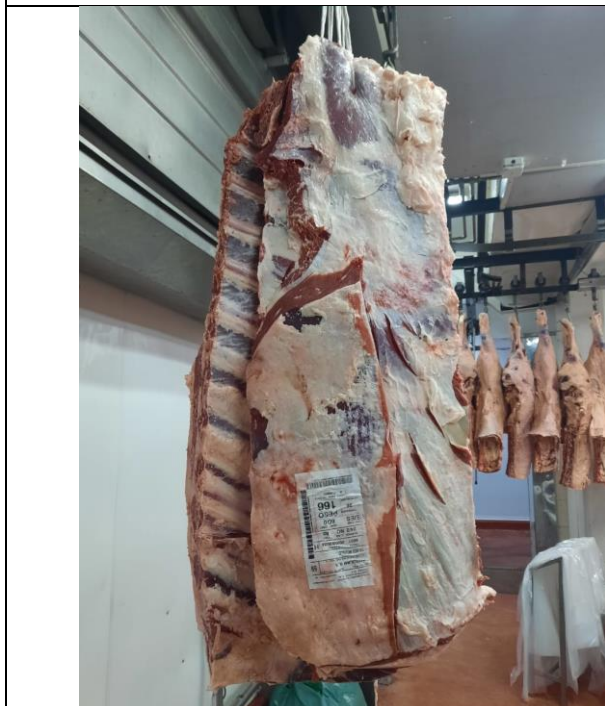
EMPAQUE PRIMARIO DE PECETO



COGOTE CHINA



ASADOS



CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 9001, 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, 22/02/2024



96b740c53f85
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

www.liafcontrol.com - info@liafcontrol.com - +54 11 4372 2541

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

Ciudad de Buenos Aires - Argentina