

ID: C214-9011

INSPECTOR:

Benjamín Harte

FECHA: 12 / 04 / 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	5:00 hs	Hora de finalización	08:00 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	9011				
Número de Guía	26950306 8				
Cantidad de Cabezas	45				
Origen	QUIMILI/CEJOALO - Santiago del Estero				
Cantidad de ½ reses	48				
Fecha de Faena	09/04/2024				
Total, Kilos Vivos	21420				
Total, kilos de faena	13058				
Rendimiento (%)	59,75				
Fecha de Cuarteo - Desposte	12/04/2024				

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 9012, mayoritariamente de la raza Brangus, con algunos Braford tuvo un promedio de 476 kg y un rendimiento de 59,75 % (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.), 6 reses de conformación grado "C". Con respecto a la relación músculo/grasa de cobertura 41 reses están tipificados en grado de gordura 2 y una con grado de gordura 1. Con respecto a la edad de los animales esta tropa tiene 40 reses con 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, cuatro animales con 4D y

uno con 6D. 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: en ambas tropas se obtuvieron reses de excelente calidad, con muy buena conformación y terminación.

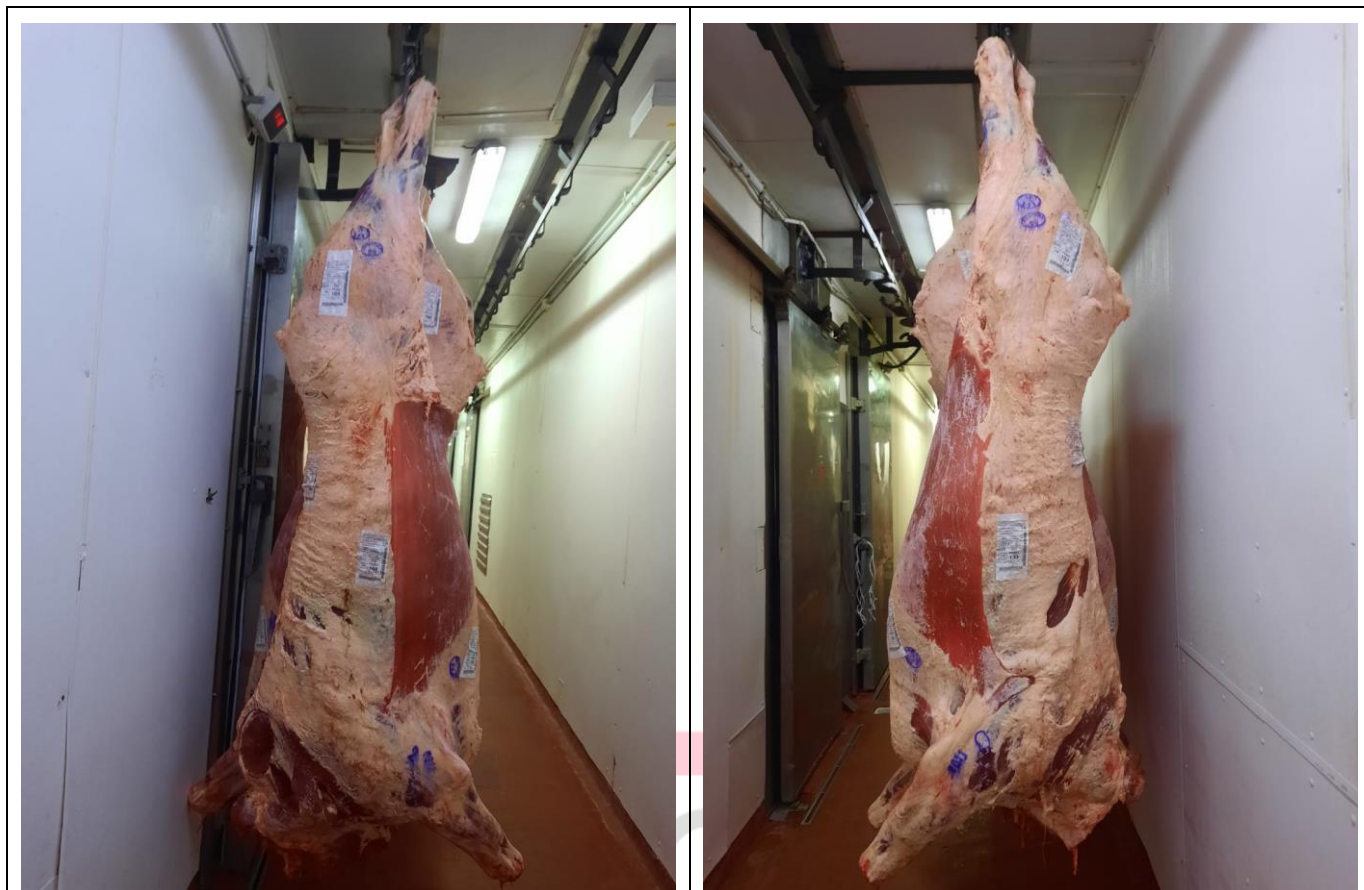
Nota: luego de los 30 meses de edad el bovino llega a su madurez y a partir de ahí comienza a desarrollar grasa de cobertura con los nutrientes que ingiere y por cada kilogramo de grasa que produce, el productor pierde 3 kilogramos de músculo de desarrollo en otro animal. Con respecto a la industria 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



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 evidenciaba dentro de un rango de 4.1 y 5,0 (muy buena temperatura) y un pH entre 5,36 y 5,87, 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) 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 EN LA RES

TEMPERATURA y PH DE TAPA DEL LOMO



TEMPERATURA Y PH DEL BIFE ANGOSTO



TEMPERATURA Y PH DE NALGA DE ADENTRO



PREPARACIÓN DE LA TAPA DE CUADRIL



PREPARACIÓN DEL PECETO



EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO ENTRAÑA



EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO ENTRAÑA



ASADOS



CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 9011, 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, 12/04/2024



db9074ccaf6f
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