

ID: C268-6696

INSPECTOR:

Juan Pablo Chaves

FECHA: 04 / 01 / 2025

Objetivos de trabajo:

- Servicio de análisis de calidad de la tropa 6696 de Martiarena. Calidad de res, marbling y despostada.
- Relevamiento Fotográfico.

Lugar	Hughes – Santa Fe - Argentina	Hora de inicio	5:00 hs	Hora de finalización	9.15 hs
Exportador	ULSA				
Producto	CARNE VACUNA				
Destino	EXPORTACIÓN NO HILTON				
Frigorífico Faenador	BLACK BAMBOO – HUGHES – SANTA FE				
Número de Tropa	6696				
Número de Guía	8470201				
Cantidad de Cabezas	27 – DESDOBLADA EN UNA DE 22 CAB. Y OTRA DE 5 CAB.				
Origen	ESTABLECIMIENTO DON PEDRO – DE MARÍA LUZ MARTIARENA				
Cantidad de ½ reses	54				
Fecha de Faena	27/12/2024				
Total, Kilos Vivos	11.780				
Total, kilos de faena	6.991				
Rendimiento (%)	59.34				
Fecha de Cuarteo - Desposte	28 Y 31/12/2024				

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 6696, es mayoritariamente cruce de Braford por Shorthorn, salvo algunos animales Shorthorn puros, tuvo un promedio de 420 kg peso vivo y un rendimiento de 59.54 % (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" (23 cab.) y 4 reses de conformación grado "A". Con respecto a la relación músculo/grasa de cobertura 19 reses están tipificadas en grado de gordura 2 y solo 8 con grado de gordura 1, observando algunas fotos, se pueden apreciar grados de gordura 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), siendo la grasa N0 insuficiente, 1 adecuado, 2 ideal, 3 engrasado y 4 engrasado excesivo. Las grasas 1-2-3 se encuentran dentro de las aceptadas en los atributos de calidad de carne. Con respecto a la edad de los animales esta tropa en su totalidad figura con 2 dientes. La tipificación oficial a los

animales DL los clasifica como de 2D, es muy probable que varios hayan tenido DL. No estuvimos presente en la faena ya que se realizó anteriormente a la solicitud de control de la tropa. Es importante recordar que la dentición ideal para la calidad de carne es hasta 4 Dientes (aproximadamente 30 meses), ya que está relacionada con la palatabilidad, entre otros aspectos.

Conclusión: se observaron reses de muy buena calidad, en 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 y probablemente se castigue al productor. La tipificación realizada sobre la hacienda de la tropa 6696 se condice con la calidad de la misma.

TROPA 6696 EN PIE

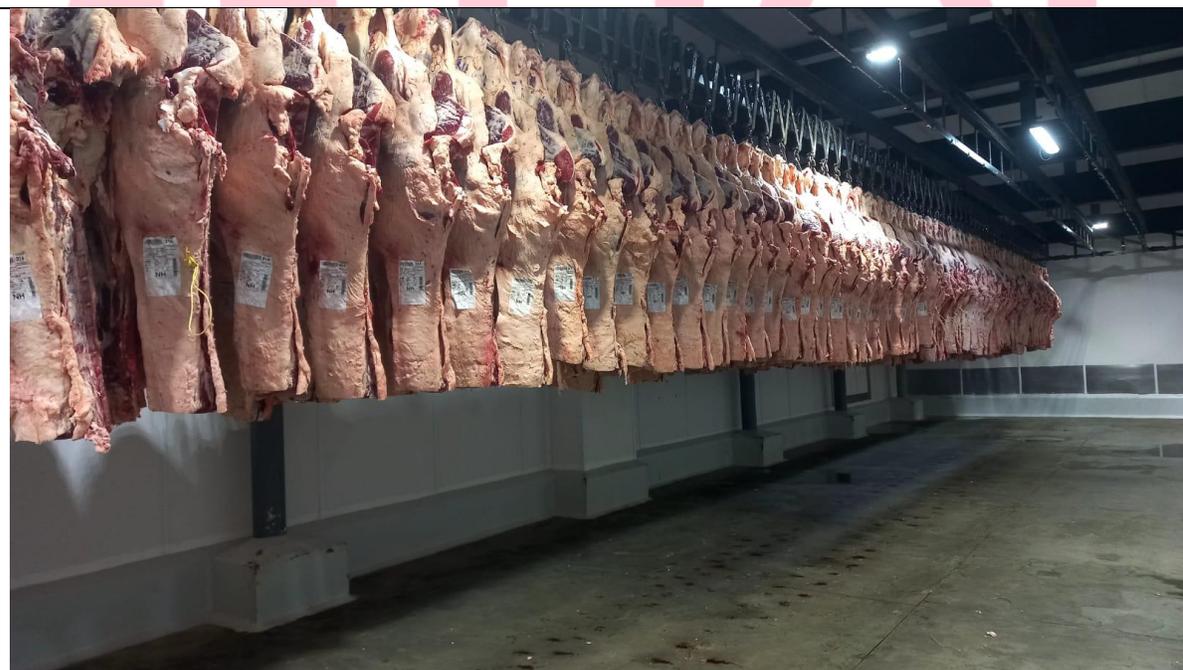






MEDIAS RESES





CONSIDERACIONES (Cuarteo y Despostada)

Con respecto a los controles de temperatura de los cortes en la despostada, se evidenciaban dentro de un rango de 1,8 y 3,15 (muy buena temperatura para poder trabajar los cortes) y un pH entre 5,34 y 7,10, 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 envasado al vacío del empaque primario se realizó correctamente y aquellos cortes con burbujas o problemas de vacío fueron remanejados.

Con respecto al Marbling (veteado de grasa intramuscular medido en el músculo Longísimus Dorsis) se observaron reses con muy poco marbling, inferiores al grado Slight del Standard Oficial del USDA según se puede comparar con la tabla Oficial de Marbling del USDA, otros tuvieron grados similares o superiores al grado Small y Modest. Estando dentro de los parámetros generales de marbling de la ganadería argentina, que tiene el 80% dentro del parámetro medio del Choise (no superior al Modest).

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.

Sólo se pudieron identificar tres cortes (bifes angostos) de la raza Shorthorn que tuvieron un Marbling dentro de la media, entre los grados Slight y Small. Algunos animales tuvieron buen Marbling.





TABLA DE MARBLING USDA

Official USDA Beef Marbling Photos

Moderately
Abundant
Marbling:
Prime



Slightly
Abundant
Marbling:
Prime



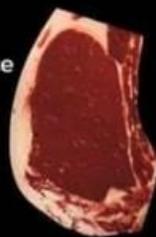
Moderate
Marbling:
High Choice



Modest
Marbling:
Average Choice



Small
Marbling:
Low Choice



Slight
Marbling:
Select



MARBLING TROPA 6696

MARBLING BAJO



MARBLING INTERMEDIO





MARBLING DESEABLE



EMPAQUE PRIMARIO



CONSIDERACIONES

Lo mencionado reconoce lo observado desde la materia prima ingresada al desposte con el número de tropa 6696, hasta el producto final controlado durante el día de la producción, pero no de forma total, ya que el inspector no puede abarcar el control de todo el desposte, empaque primario y secundario. Tampoco vio la hacienda en los corrales ni la faena y el cuarteo, ya que cuando se avisó del trabajo la tropa había sido faenada y luego el frigorífico no le avisó al inspector el horario de cuarteo. Las fotos de cámara con pistolas y los controles de temperatura y pH se sacaron en la cámara donde estaban los cuartos, previo al desposte. También se midió temperatura y pH en los cortes en despostada.

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, 04 de enero de 2025.



XG0k2vipx
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