

	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA	Hoja: 1/2
	NALGA AL ROJO / TOPSIDE 100VL USA	Versión: 00
	FT-PRO-084	Fecha Emisión: 01/03/23 Fecha Revisión:

DATOS ESPECÍFICOS DEL PRODUCTO / SPECIFIC PRODUCT DATA

NOMBRE DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	NALGA AL ROJO / TOPSIDE 100VL
ESTADO / CONDITION	CONGELADO / FROZEN
DURACIÓN / DURATION	24 MESES / 24 MONTHS
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN / TEMPERATURE OF CONSERVATION	-18°C
DESTINO / DESTINY	USA
MARCA / MARK	BUSTOS Y BELTRAN

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

PESO / WHEGHT	4.200gr – 4.400gr / 9.26lbs – 9.70lbs
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION: A partir de la nalga de adentro completa, se separan, cortando a través del tejido conectivo intermuscular, los músculos recto interno (gracilis), sartorio y pectíneo. En consecuencia, el corte queda integrado por los músculos aductor y semimembranoso. Se extraen completamente los depósitos de grasa. / It is prepared from the full topside/inside by removing the gracilis, sartorius and pectineus muscles. As a result of such a procedure, the cut is composed of the remaining muscles, namely m. adductor femoris and m. semimembranosus. Fat depositions are completely removed.	

NALGA AL ROJO / TOPSIDE 100VL






Producido por:
BUSTOS Y BELTRAN S.A
Camino a Jesús María km. 10,5, Juárez Celman,
Prov. de Córdoba, República Argentina
Establecimiento N° Oficial 2060
Tel. Fax: +54 351 458534



ORIGEN ARGENTINA

FROZEN BONELESS BEEF – CARNE VACUNA CONGELADO SIN HUESO
HINDQUARTER – CORTE DEL CUARTO TRASERO
SHIPPING MARK: XXXX

**NALGA ADENTRO S/TAPA
TOPSIDE CAP OFF**

PRODUCTO DE ARGENTINA
PRODUCT OF ARGENTINA

FECHA DE ELABORACION / ELABORATION DATE: 12/09/2022
FECHA DE VENCIMIENTO / EXPIRATION DATE: 28/06/2023
LOTE N° / LOT N°: 2245528

ESTABLECIMIENTO PAISADOR Y ELABORADOR
FRIGORÍFICO BUSTOS Y BELTRAN
ESTABLECIMIENTO N° OFICIAL: 2060

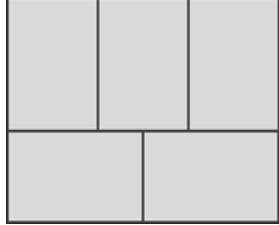
Safe handling instructions:
This product was prepared from inspected and passed meat and is healthy.
Some food product may contain bacteria that could cause illness if the product is contaminated or cooked improperly.
For your protection, follow these safe handling instructions:
- Keep refrigerated or frozen.
- Thaw in refrigerator or microwave.
- Keep raw meat and poultry separate from other foods.
- Wash working surfaces (including cutting boards, cansels, and hands) after touching raw meat or poultry.
- Cook thoroughly.
- Keep hot food hot.
- Refrigerate leftovers immediately or discard.

CONSERVAR A -18 °C
KEEP AT -18 °C
ENVASADO AL VACÍO – VACUUM PACKED
VENTA AL PEO – SOLD BY WEIGHT
UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR
ONCE DEFROSTED, DO NOT FREEZE AGAIN

DATOS ESPECÍFICOS DEL EMPAQUE / SPECIFIC PRODUCT DATA

ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Bolsa con barrera multicapa de alta resistencia, termo contraíble. Diseñada específicamente para envasado al vacío de carne fresca /congelada. Tamaño: 400mm x 600mm. Bag with high resistance multilayer barrier, heat shrinkable. Designed specifically for vacuum packaging of chilled/ frozen meat. Size: 400mm x 600mm.
ENVASE SECUNDARIO /SECONDARY PACKAGING	Se realiza en bolsa transparente de polietileno baja densidad, 100cmx70cm, con fuelle. Espesor: 35µ It is made in a transparent low-density polyethylene bag, 100cm x 70cm, with bellows. Thickness:35µ

 BUSTOS Y BELTRÁN	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA	Hoja: 2/2
	NALGA AL ROJO / TOPSIDE 100VL USA	Versión: 00
	FT-PRO-084	Fecha Emisión: 01/03/23 Fecha Revisión:


ENVASE TERCIARIO / TERTIARY PACKAGING	Caja de cartón / Carton box: 15cm x 60cm x 40cm (Alto x Largo x Ancho) /(Height x Length x Width)	ESQUEMA DE ESTIBA 
UNIDADES X CAJA / UNITS PER BOX	4 - 5	
KILOS X CAJA / KILOS PER BOX	18Kg a 22Kg / 40lbs – 48lbs	
Nº DE CAJAS POR PALLET / BOXES PER PALLETS	40 a 50 cajas / boxes (10 filas de cajas/rows of boxes)	

DESCRIPCIÓN: Se coloca una bolsa de fondo en la caja (estandarizadas), luego se va incorporando la mercadería, previamente envasada al vacío, hasta alcanzar el total de unidades deseadas.

DESCRIPTION: A bottom bag is placed in the box (standardized), then the merchandise, previously vacuum packed, is incorporated until the total number of desired units is reached.

La **ROTULACIÓN** contiene la siguiente información: PRODUCTO, PESO NETO, PESO BRUTO, FECHA PRODUCCIÓN, FECHA VENCIMIENTO, FECHA DE FAENA, LOTE, DATOS DEL ELABORADOR, TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN, NUMERO APROBACIÓN DE SENASA, SELLO DE INSPECCIÓN.

The **LABELING** contains the following information: PRODUCT, NET WEIGHT, GROSS WEIGHT, PRODUCTION DATE, EXPIRATION DATE, SLAUGHTER DATE, BATCH, MANUFACTURER'S DATA, STORAGE TEMPERATURE, SENASA APPROVAL NUMBER, INSPECTION SEAL.



FRIGORIFICO BUSTOS Y BELTRAN S.A
 Camino a Jesús María Km 10 1/2 - Juárez Celman - Córdoba.
 SENASA® INDICADA ARGENTINA CARNE BOVINA CONGELADA SIN HUESO - FROZEN BONELESS BEEF

NALGA TOP SIDE 100VL
 ARGENTINA 2090 INSP.
 CONSERVAR ENTRE: -18°C - KEEP FROZEN - 18°C

FECHA PRODUCCIÓN: 08/03/2023 TROPA: 2342545 PIEZA: 6 TARA CAJA: 0.95 KG
 PRODUCTION DATE: TROOP: ITEMS: CARTON TARE: 2.09 LBS


FECHA DE VENCIMIENTO: 08/03/2025 TARA ENVASE: 0.07 KG
 EXPIRATION DATE: TAGS TARE: 0.15 LBS

FECHA DE FAENA: 06/03/2023 LOTE: 080323/1 PIEZA S TOTALES: 5
 SLAUGHTER DATE: BATCH: TOTAL PIECES: 5

SHIPPING MARK: ABCDEF S.A. CONTRATO: 243 PESO BRUTO: 22.45 KG
 ORIGIN ARGENTINA - ORIGIN ARGENTINE CONTRAMARCA: AB 243 GROSS WEIGHT: 49.49 LBS

PESO NETO: 21.50 KG
 NET WEIGHT: 47.40 LBS

Safe handling instructions:
 This product was prepared from inspected and passed meat and / or poultry.
 Some food product may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly.
 For your protection, follow these safe handling instructions:
 - Keep refrigerated or frozen.
 - Thaw in refrigerator or microwave.
 - Keep raw meat and poultry separate from other foods.
 - Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.
 - Cook thoroughly.
 - Keep hot food hot.
 - Refrigerate leftovers immediately or discard.



BUSTOS Y BELTRÁN
 ARGENTINA 2090 INSP.
 BUSTOS Y BELTRAN S.A.
 CAMINO A JESUS MARIA KM 10 1/2
 JUAREZ CELMAN - PROV. DE CORDOBA
 TEL: 0351-4998384/85
 FAX: 0351-4998385
 Establecimiento Oficial N° 2090

ORIGEN ARGENTINA - ORIGIN ARGENTINE - HERKUNFT ARGENTINIEN - ORIGINE ARGENTINA