 BUSTOS Y BELTRÁN	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA	Hoja: 1/2
	BIFE ANCHO SIN TAPA / CUBE ROLL	Versión: 01
	FT-PRO-059	Fecha Emisión: 24/06/2022 Fecha Revisión: 06/03/2023

DATOS ESPECÍFICOS DEL PRODUCTO / SPECIFIC PRODUCT DATA

NOMBRE DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME	BIFE ANCHO SIN TAPA / CUBE ROLL
ESTADO / CONDITION	ENFRIADO / CHILLED
DURACIÓN / DURATION	120 DÍAS
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN / TEMPERATURE OF CONSERVATION	-1°C a +2°C
DESTINO / DESTINY	UNIÓN EUROPEA / EUROPEAN UNION
MARCA/ MARK	BUSTOS Y BELTRAN

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

PESO / WEIGHT:	1.900 gr – 2.500gr
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION: Este corte está ubicado en la región dorsal. Limita hacia craneal con la aguja, hacia caudal con los bifes angostos y hacia ventral con la porción correspondiente al asado./ This cut is located in the dorsal region, bordering cranially on the chuck, caudally on the striploin, and ventrally on the corresponding portion of the rib cage (plate)	

BIFE ANCHO SIN TAPA / CUBE ROLL




 Producido por:
BUSTOS Y BELTRÁN S.A
 Camino a Jesús María km. 10,5 - Juárez Celman.
 Prov. de Córdoba, República Argentina -
 Establecimiento N° Oficial 2090
 Tel / Fax: +54 0351 4998384



GEMÜTES RINDFLAISCH OHNE KNÖCHEL - STEILSTÜCK VOM VONDERVIERTEL
 CARNE BOVINA REFRIGERATA DISSECTATA - TAGLIO DI QUARTIERE AVANT
 VANDÉ BOVINE DÉSSOSÉE - CÔLPE DU QUARTIER AVANT
 CHILLED BONELESS BEEF - FORQUARTER
 CARNE BOVINA ENFRÍADA SIN HUESO - CORTE DEL CUARTO DELANTERO

**ENTRECÔTE - COSTATA SPECIALE
 NOIX D'ENTRECÔTE - CUBE ROLL
 BIFE ANCHO SIN TAPA**




BEI -1°C/2°C LAGERIM - CONSERVARE DA -1°C/2°C - CONSERVER A -1°C/2°C
 KEEP AT -1°C/2°C - CONSERVARS A -1°C/2°C

VACUUM VERPACKT - SOTTO VUOTO - EMBALLÉ AU VIDE - VACUUM PACKED - ENVASADO AL VACÍO
 UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE CONSERVAR A -1°C/2°C Y CONSUMIR DENTRO DE LOS 3 DÍAS.
 VERKAUFT MAH GEWICHT - VENDUTO A PESO - VENTE AU POIDS - SOLD BY WEIGHT - VENTA AL PESO


SCHLACHTDATUM / DATA DI MACELLAZIONE: _____ PRODUKTIONSDATUM / DATA DI PRODUZIONE: _____
 DATE (SABATAGE) / SLAUGHTERING DATE: _____ DATE DE PRODUCTION / PRODUCTION DATE: _____
 FECHA DE ABATE: _____ FECHA DE PRODUCCIÓN: _____

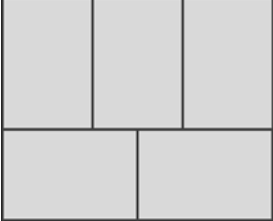
MINDESTENS HALTBAR BIS / DATA DI SCADENZA: _____ HERDEN / TROUPE: POOL
 A CONSUMIR JUSQU'À / BEST BEFORE: _____ TROPAN / TROPAN: _____
 FECHA DE VENCIMIENTO: _____ IMPORTADOR: _____

ESTABLECIMIENTO FAENADOR Y ELABORADOR: FRIGORÍFICO BUSTOS Y BELTRÁN S.A. - ESTABLECIMIENTO N° OFICIAL 2090
 SACRIFICADO / SLAUGHTERED IN ARGENTINA: 2090 - DESPIEGE / DEBONING IN ARGENTINA: 2090

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. Tamaño: 250mm x 450mm. Bag with high resistance multilayer barrier, heat shrinkable. Designed specifically for vacuum packaging of chilled meat. Size: 250 mm x 450mm
ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGING	Se realiza en bolsa transparente de polietileno baja densidad, 100cmx70cm, con fuelle. Espesor: 35µ

 BUSTOS Y BELTRÁN	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA	Hoja: 2/2
	BIFE ANCHO SIN TAPA / CUBE ROLL	Versión: 01
	FT-PRO-059	Fecha Emisión: 24/06/2022 Fecha Revisión: 06/03/2023

	It is made in a transparent low-density polyethylene bag, 100cm x 70cm, with bellows. Thickness:35µ	
ENVASE TERCIARIO / TERTIARY PACKAGING	Caja de cartón de / Carton box of: 15cm X 60cm X 40cm (Alto X Largo X Ancho)	ESQUEMA DE ESTIBA 
UNIDADES X CAJA / UNITS PER BOX	8 a 10	
KILOS X CAJA / KILOS PER BOX	20Kg a 23Kg	
Nº DE CAJAS POR PALLET / BOXES PER PALLETS	40 a 50	

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.



Sacrificado en Argentina: Establecimiento Nº Oficial 2090 - Slaughterer in Argentina: Plant Register No 2090
Despiece en Argentina: Establecimiento Nº Oficial 2090 Deboning in Argentina: Plant Register No 2090

30001968775

Frigorífico BUSTOS Y BELTRAN S.A.
Cno. 3 Jesus Maria Km 10 1/2 - 5145 - Juezes Celman - Cordeoba
SENASA Nº 2090/108270/1
Industria Argentina - Carne enfriada sin hueso

SC

BIFE ANCHO S/T
CUBE ROLL

Corte del Cuarto Trasero HINDQUARTER Conservar Entre -1° y +2° C Keep Beelween -1° Y +2° C

Fecha de Produccion 19/09/2022	Tropa 2245563	Piezas 10	Tara Caja 1.20 Kg
Production Date		Items	Carton Tare
Fecha de Vencimiento 17/01/2023			Tara Env. 0.17 Kg
Expiration Date			Bags Tare
	Lote	Piezas Totales 10	Origen Argentina
	Contrato 989	Peso Bruto 20.10 Kg	
Fecha de Faena 15/09/2022	Contract	Gross Weight	
Slaughter Date	Ctrmarca 88922/10	Peso Neto 18.73Kg	
		Net Weight	

Imported by: DAT HANDELSGESELLSCHAFT MBH Ctrmark

