 <b>BUSTOS Y BELTRÁN</b>	<b>FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA</b>	Hoja: 1/2
	<b>BOLA DE LOMO / KNUCKLE SLICED</b>	Versión: 01
	<b>FT-PRO-072</b>	Fecha Emisión: 26/09/2022 Fecha Revisión: 06/03/2023

**DATOS ESPECÍFICOS DEL PRODUCTO / SPECIFIC PRODUCT DATA**

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME</b>	BOLA DE LOMO / KNUCKLE SLICED
<b>ESTADO / CONDITION</b>	ENFRIADO / CHILLED
<b>DURACIÓN / DURATION</b>	120 DÍAS
<b>TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN / TEMPERATURE OF CONSERVATION</b>	-1°C a +2°C
<b>DESTINO / DESTINY</b>	UNIÓN EUROPEA / EUROPEAN UNION
<b>MARCA / MARK</b>	BUSTOS Y BELTRAN

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS**

<b>PESO / WHEGHT</b>	3.800gr – 4.000gr
<b>DESCRIPCIÓN / DESCRIPCION:</b> Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral, limita hacia delante con la colita de cuadril, hacia atrás y lateral con la nalga de afuera, internamente con la nalga de adentro y hacia arriba con el cuadril. / Cut located in the anterior part of the femoral region, it limits forward with the 5atail of the rump, backwards and laterally with the outer buttock, internally with the inner buttock and upwards with the rump.	

**BOLA DE LOMO / KNUCKLE SLICED**



Producción por:  
**BUSTOS Y BELTRAN S.A.**  
 Camino a Chivilcoy, Ruta N° 70, 5.º y 6.º Cuadrantes  
 Pcia. de Córdoba, República Argentina -  
 Establecimiento N° Oficial: 2959  
 Tel/Fax: +54 351 4633333

**ORIGEN ARGENTINA**

ARGENTINA 2090

BEKÜHLTES RINDFLEISCH OHNE KNOCHEN – TEILSTÜCK VON HINTERVIERTEL  
 CARNE BOVINA REFRIGERADA DESCOSATA – TAJALÍ DE CUARTIPOTERONER  
 VIANDI BOVINE RESSOCCO – COUTE DU QUARTIER ARRIÈRE  
 CHILLED BONELESS BEEF – HINDQUARTER  
 CARNE BOVINA CONTRAFRÍO SIN HUESO – CORTE DEL CUARTO TRASERO

**KUGEL – NOCE ROTONDA**  
**TRANCHE GRASSE – KNUCKLE SLICED JC**  
**BOLA DE LOMO**

MAKANA Nº 300813070110  
 PRODUCCIÓN ASESORADA EN FRÍO  
 EE – 100% LASEM – CONSERVARE DA – 1102°C – CONSERVA A – 1102°C ANTES DE VERZEM DURCHSCHNITTEN  
 KEEP AT – 1102°C – CONSERVA A – 1102°C  
 TACUEN REFRIGERAT – 80113 KUGEL – BOMBELEER BEEF – VACUUM PACKED – ENVASADO AL VACÍO  
 UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE CONSERVAR A – 1102°C Y CONSUMIR DENTRO DE LOS 3 DÍAS  
 TEGASIF BARI CONGELAT – TENDERE AFRÍO – FENTE AU 1022°C – BÉLF DE REEST – VERZA AL PEDE

SOBOLCHITATIN / DATA DI MACELLAZIONE: 22/09/2022  
 DATE DABAT / DATE / BLAUHETERNI DATE: 22/09/2022  
 FECHA DE FABR: 22/09/2022


PRODUKTIONSDATUM / DATA DI PRODUZIONE: 26/09/2022  
 DATE OF PRODUCTION / PRODUCTION DATE: 26/09/2022  
 FECHA DE PRODUCCIÓN: 26/09/2022

MINDESTENS HALTBARE ZEIT / DATA DI SCADENZA: 17/11  
 X CONSUMIDOR: 11/03/2023  
 FECHA DE VENCIMIENTO: 24/01/2023

ORIGEN Nº 17918

ENTRARE CONFORME A LE FARMACOPOLAR ARGENTINESE / CONFORME ALE BUNDESLEBENS MITTELSTUFENVERORDNUNG N° 1010000 S.A. – VERZEM DURCHSCHNITTEN N° SOCIAL 300813070110  
 BARRI CASAR / REASSEMBLED IN ARGENTINESE ZONE – SE MARRA / REASSEMBLED IN ARGENTINESE ZONE

**DATOS ESPECÍFICOS DEL EMPAQUE / SPECIFIC PRODUCT DATA**

<b>ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>	Bolsa con barrera multicapa de alta resistencia, termo contraíble. Diseñada específicamente para envasado al vacío de carne fresca. Tamaño: 350mm x 450mm. Bag with high resistance multilayer barrier, heat shrinkable. Designed specifically for vacuum packaging of chilled meat. Size: 350mm x 450mm
<b>ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>	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
<b>ENVASE TERCIARIO / TERTIARY PACKAGING</b>	Caja de cartón de / Carton box of: 15cm X 60cm X 40cm (Alto X Largo X Ancho)
<b>UNIDADES X CAJA / UNITS PER BOX</b>	5 a 6
<b>KILOS X CAJA / KILOS PER BOX</b>	18Kg a 22Kg
<b>Nº DE CAJAS POR PALLET / BOXES PER PALLETS</b>	40 a 50
<b>ESQUEMA DE ESTIBAS</b>	
	

	<b>FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA</b>	Hoja: 2/2
	<b>BOLA DE LOMO / KNUCKLE SLICED</b>	Versión: 01
	<b>FT-PRO-072</b>	Fecha Emisión: 26/09/2022 Fecha Revisión: 06/03/2023

**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 N° Oficial 2091 - Slaughtering in Argentina - Plant Register No. 2091  
Derivados en Argentina - Establecimiento N° Oficial 2091 - Derivados en Argentina - Plant Register No. 2091  
**Frigorífico BUSTOS Y BELTRÁN S.A.**  
Cno. a Jesús María Km 10 1/2 - 5145 - Juárez Celman - Córdoba  
SENASA N° 2090/1082/0/1

**30031973012**



**8006**

\*94588255700\*

**SC**

**BOLA DE LOMO**  
**KNUCKLE**  
BOLA DE LOMO

Sin Denominación    Conservar Entre -1° y +2° C    Keep Between -1° Y +2° C

<b>Fecha de Producción</b> 26/09/2022	<b>Tropa</b> 2245580	<b>Piezas</b> 5	<b>Tara Caja</b> 1.20 Kg
<small>Production Date</small>	<small>Troop</small>	<small>Items</small>	<small>Carton Tare</small>
<b>Fecha de Vencimiento</b> 24/01/2023			<b>Tara Env.</b> 0.14 Kg
<small>Expiration Date</small>			<small>Bags Tare</small>
	<b>Lote</b>	<b>Piezas Totales</b>	<b>Origen</b>
	<small>Lot</small>	<small>Pieces Total</small>	<small>Argentina</small>
<b>Fecha de Faena</b> 22/09/2022	<b>Contrato</b> 991	<b>Peso Bruto</b>	
<small>Slaughter Date</small>	<small>Contract</small>	<small>Gross Weight</small>	
	<b>Círculo</b> 17918	<b>Peso Neto</b>	<b>20.86Kg</b>
	<small>Circle</small>	<small>Net Weight</small>	

Registre No. 1718.BC.31

