

	<b>FICHA TECNICA</b>	Hoja: 1/2
	<b>CUAJO SEMICOCIDO / SEMICOOKED RENNET</b>	Versión: 01
	<b>FT-PRO-002</b>	Fecha Emisión: 27/05/2019 Fecha Revisión: 07/11/2022

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

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME</b>	CUAJO SEMICOCIDO / SEMICOOKED RENNET
<b>ESTADO / CONDITION</b>	CONGELADO / FROZEN
<b>DURACION / DURATION</b>	18 MESES / MONTH
<b>TEMPERATURA DE CONSERVACION / TEMPARATURE CONSERVATION</b>	-18°C
<b>DESTINO / DESTINY</b>	EXPORTACION / EXPORT

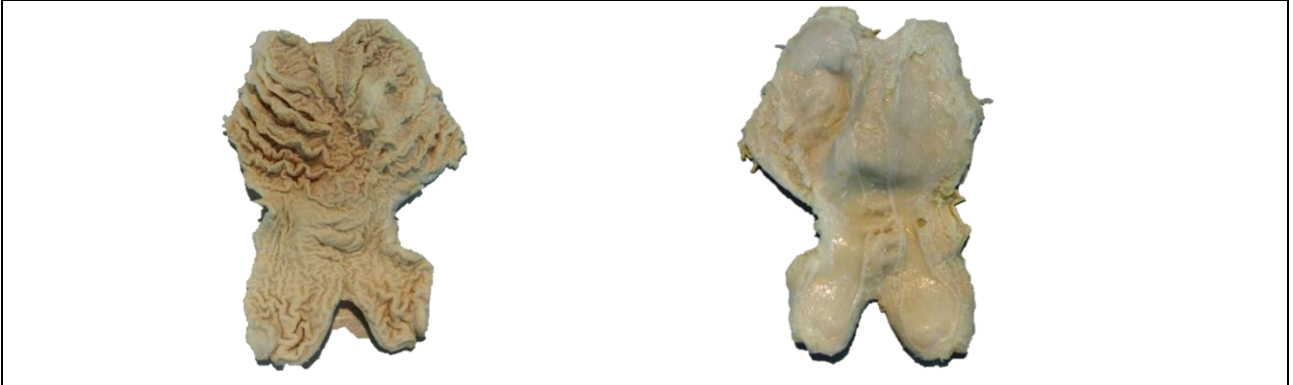
**CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS**

<b>PESO / WEIGHT</b>	300gr-400gr
----------------------	-------------

**DESCRIPCIÓN:** Constituido por el cuajar o estómago glandular de los rumiantes. Puede comercializarse con destino a consumo humano o para uso industrial. Semicocido: Se somete a cocción en agua a temperatura de 60-70°C. Esta preparación tiene una variante que es el blanqueado mediante el uso de agua oxigenada. /

**DESCRIPTION:** Made up of the curd or glandular stomach of ruminants. It can be marketed for human consumption or for industrial use. Semi-cooked: Cooked in water at a temperature of 60-70° C. This preparation has a variant which is bleaching through the use of hydrogen peroxide.

**CUAJO SEMICOCIDO BLANQUEADO / SEMICOOKED RENNET BLEACHED**

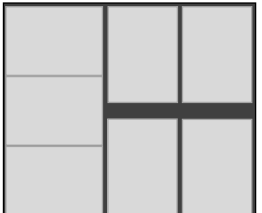


**CUAJO SEMICOCIDO NATURAL / SEMICOOKED RENNET**



	<b>FICHA TECNICA</b>	Hoja: 2/2
	<b>CUAJO SEMICOCIDO / SEMICOOKED RENNET</b>	Versión: 01
	<b>FT-PRO-002</b>	Fecha Emisión: 27/05/2019 Fecha Revisión: 07/11/2022

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

<b>ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>	Se realiza en bolsa transparente de polietileno baja densidad, 100cmx70cm, con fuelle. Espesor: 25µ It is made in a transparent low-density polyethylene bag, 100cm x 70cm, with bellows. Thickness:25µ	
<b>ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>	Caja de cartón: / Carton box: 10cmx49cmx33cm (Alto x Largo x Ancho) / (Height x Length x Width)	<b>ESQUEMA ESTIBA/ STOWAGE SCHEME</b> 
<b>UNIDADES X CAJA / UNIT PER BOX</b>	25 - 30	
<b>KILOS X CAJA / KILOS PER BOX</b>	10Kg	
<b>Nº DE CAJAS POR PALLET / BOX PER PALLETS</b>	91 cajas /boxes (13 filas de cajas / rows of boxes)	

**DESCRIPCIÓN:** Se coloca una bolsa de fondo en la caja, luego se va incorporando la mercadería a granel dentro de la misma hasta obtener un total de 10Kg.

**DESCRIPTION:** A bottom bag is placed in the box, then the bulk merchandise is incorporated into it until a total of 10kg is obtained.

La **ROTULACIÓN** contiene la siguiente información: PRODUCTO, PESO NETO, PESO BRUTO, FECHA PRODUCCION, FECHA VENCIMIENTO, LOTE, DATOS DEL ELABORADOR, TARA DE CAJA, TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN, NUMERO DE APROBACION DE SENASA Y SELLO DE INSPECCIÓN

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

