

 <b>BUSTOS Y BELTRÁN</b>	<b>FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA</b>	Hoja: 1/2
	<b>PECETO / EYE ROUND</b>	Versión: 01
	<b>FT-PRO-074</b>	Fecha Emisión: 26/09/2022 Fecha Revisión: 06/03/2023

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

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME</b>	PECETO / EYE ROUND
<b>ESTADO / CONDITION</b>	ENFRIADO / CHILLED
<b>DURACION / DURATION</b>	120 DÍAS
<b>TEMPERATURA DE CONSERVACION / TEMPERATURE OF CONSERVATION</b>	-1°C a +2°C
<b>DESTINO / DESTINY</b>	UNIÓN EUROPEA / EUROPEAN UNION
<b>MARCA/ MARK</b>	BUSTOS Y BELTRAN

**CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS**

<b>PESO / WHEGHT</b>	1.800gr – 2.000gr
<b>DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION:</b>	Este corte tiene por límites, en su parte anterior a la carnaza de cola, en la inferior a la tortuguita y en la anterosuperior al cuadril. / This cut has limits, in its anterior part to the tail meat, in the lower part to the turtle and in the anterior superior to the rump.

**PECETO / EYE ROUND**




**SENEROLLE – MAGATELLO**  
**PIECE RONDE – EYE OF ROUND**  
**PECETO**

Producción por:  
**BUSTOS Y BELTRAN S.A**  
 Camino a Jesús María km. 10,5 - Juárez Celman,  
 Prov. de Córdoba, República Argentina -  
 Establecimiento N° Oficial 2090  
 Tel / Fax: +54 351 4986394

GEGÜHLTES RINDFLEISCH OHNE KNOCHEN – TEILSTÜCK VOM HINERVIERTEL  
 CARNE BOVINA REFRIGERATA DISOSSATA – TAGLI DI QUARTIPOSTERIORE  
 VANDU BOVINE DEFOSSEÉ – COUPE DU QUARTIER ARRIÈRE  
 CHILLED BONELESS BEEF – HINDQUARTER  
 CARNE BOVINA ENFRIADA SIN HUESO – CORTE DEL CUARTO TRASERO

**ARGENTINA 2090**

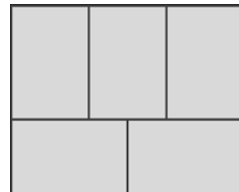
SENASA N° 2006Y38010140  
 INDUSTRIA ARGENTINA  
 EEI – 1°02°14' LADERIM – CONSERVARE DA – 1°02°14' – CONSERVARE A – 1°02°14' WARE VOR VERZEHREN DURCHERHITZEN  
 KEEP AT – 1°02°14' – CONSERVARE A – 1°02°14'  
 VACUUM VERPACKT – SOTTO VUOTO – EMBALLE AU VIDE – VACUUM PACKED – ENVASADO AL VACÍO  
 UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE CONSERVAR A – 1°02°14' Y CONSUMIR DENTRO DE LOS 3 DÍAS.  
 VERBAUF NAH GEWICHT – VENDUTO A PESO – VENTE AU PÈS – SOLD BY WEIGHT – VENTA AL PESO

SCHLICHTDATUM / DATA DI MACELLAZIONE:      PRODUKTIONSDATUM / DATA DI PRODUZIONE:  
 DATE OF BIRTH / DATE OF SLAGHTERING DATE:      DATE OF PRODUCTION / PRODUCTION DATE:  
 FECHA DE FAENA:      22/09/2022      FECHA DE PRODUCCIÓN:      26/09/2022

MINDESTENS HALTBAR BIS / DATA DI SCADENZA:      HERDEN / TROUPE / POOL:      2245580  
 A CONSUMERS JUSQU'AU MEILLEUR DÉCÈS:      TROUPE N° / TROUPE N°:  
 FECHA DE YENCIMIENTO:      24/01/2023      CONTRATO N°:      17918

ESTABLECIMIENTO / FABRICATION / FABRIK: FROHBERG BUSTOS Y BELTRAN S.A. – ESTABLECIMIENTO N° OFICIAL 2090  
 SACIFICADO / SLAUGHTERED IN ARGENTINA 2090 – DESPECER / DERBENN IN ARGENTINA 2090

**DATOS ESPECIFICOS 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: 200mm x 600mm. Bag with high resistance multilayer barrier, heat shrinkable. Designed specifically for vacuum packaging of chilled meat. Size: 200mm x 600mm
<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 TERCEARIO / 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>	10 a 12
<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 ESTIBA</b>	
	

	<b>FICHA TÉCNICA / TECHNICAL DATA</b>	Hoja: 2/2
	<b>PECETO / EYE ROUND</b>	Versión: 01
	<b>FT-PRO-074</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.




Saccharificata in Argentina - Establecimiento N° Oficial 2090 - Slaughtering in Argentina - Plant Register No 2090  
Desalada en Argentina - Establecimiento N° Oficial 2090 - Salting in Argentina - Plant Register No 2090  
**Frigorífico BUSTOS Y BELTRÁN S.A.**  
Cno. a Jesús María Km 10 1/2 - 5145 - Juárez Celman - Córdoba  
SENASA N° 2090/108270/1      **8006**      \*9058825720\*

**30291973027**

**PECETO**  
**EYE OF ROUND**

PECETO

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

**Fecha de Produccion 26/09/2022**    **Tropa 2245580**    **Piezas 10**    **Tara Caja 1.20 Kg**  
Production Date    Carton Tare  
**Fecha de Vencimiento 24/01/2023**    **Tara Env. 0.18 Kg**  
Expiration Date    Bags Tare

**Fecha de Faena 22/09/2022**    **Contrato 991**    **Peso Bruto 20.95 Kg**  
Slaughter Date    Contract    Gross Weight  
**17918**    **Peso Neto 19.57Kg**  
Ctrlmarca    Net Weight

REGISTRADO SENASA SENASA

**SC**

