



BUSTOS Y BELTRÁN

FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

BIFE DE PALETA / ASADO DE CARNICERO

FT-PRO-119

Hoja: 1/2

Versión: 00

Fecha Emisión: 20/03/2024
Fecha Revisión:

DATOS ESPECÍFICOS / SPECIFIC DATE

| | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| PRODUCTO / PRODUCT | BIFE DE PALETA / ASADO DE CARNICERO |
| MARCA COMERCIAL / BRAND | BUSTOS Y BELTRAN |
| DESTINO / DESTINATION | CHILE |
| VIDA ÚTIL / SHELF LIFE | 120 DÍAS / 120 DAYS |
| CONSERVACIÓN / CONSERVATION METHOD | ENFRIADO / CHILLED |
| Tº CONSERVACIÓN / Tº CONSERVATION | - 1°C A +2°C |
| CUARTO / QUARTER | DELANTERO / FOREQUARTER |

DESCRIPCIÓN DEL CORTE / CUTTING DESCRIPTION

PESO / WEIGHT: 0.750 gr - 1.000 gr

Corte porcionado ubicado en el ángulo posterior que forma el hueso paleta y el hueso del brazo.

Portional cut located in the posterior angle that forms the shoulder bone and the arm bone.



UBICACIÓN ANATÓMICA / ANATOMICAL POSITION



ENVASADO / PACKAGING



ETIQUETA / LABEL

Producción por: BUSTOS Y BELTRAN S.A. Camino a Juncos Maca km. 11.0 - Juncos Carmen, Prov. de Córdoba, República Argentina. Establecimiento N° Oficial 2990. Tel: (54-351) 4281400/344

ORIGEN ARGENTINA

CARNE BOVINA ENFRÍADA SIN PUEBOS CORTE DEL CUARTO DELANTERO

ASADO DE CARNICERO BIFE DE PALETA

INDUSTRIA ARGENTINA

CATEGORÍA: CONSERVADA - 1°C A 2°C

FECHA DE PAGO: 18/03/2024
FECHA DE PRODUCCIÓN: 20/03/2024

UNA VEZ ABERTO EL ENVASE INTERIOR A -1°C A 2°C Y CONSUMIR DENTRO DE LOS 3 DÍAS. DESLA LA FECHA MENCIONADA ANTES DE CONSUMIR Y ENTALAR FUERA DEL ENVASE. ARI RECUPERAR EL BLOQUE Y USAR LA TUBERÍA DE LA CARNE FRESCA.

FECHA DE VENCIMIENTO: 17/08/2024
TROPAS N°: 2442508

IMPORTADOR: 524 - 001174

ESTABLECIMIENTO PRODUCTOR: BUSTOS Y BELTRAN S.A. - ESTABLECIMIENTO N° OFICIAL 2990 - MARQUEADO EN ARGENTINA, 2024 - IMPORTE DE ARGENTINA, 2024

| TABLA NUTRICIONAL | | Por 100g de carne en su jugo (sin hueso) | |
|-----------------------|------|--|--------|
| Energía | kJ/g | 222,6 | 220,00 |
| Proteínas | g | 13,96 | 15,00 |
| Grasa Total | g | 18,96 | 18,00 |
| Grasa Saturada | g | 3,25 | 3,00 |
| Grasa Monoinsaturada | g | 8,20 | 8,00 |
| Grasa Poliinsaturada | g | 0,50 | 0,00 |
| Carbohidratos | g | 0,50 | 0,50 |
| Carbohidratos Totales | g | 0,50 | 0,50 |
| Carbohidratos Totales | g | 0,50 | 0,50 |
| Sodio | mg | 14,3 | 24,00 |

PRIMARIA / PRIMARY

DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

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



BUSTOS Y BELTRÁN

FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET

BIFE DE PALETA / ASADO DE CARNICERO

FT-PRO-119

Hoja: 2/2

Versión: 00

Fecha Emisión: 20/03/2024
Fecha Revisión:

SECUNDARIO /
SECONDARY

DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

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

DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

Caja de cartón de: 15cm X 60cm X 40cm (Alto X Largo X Ancho)

Carton box of: 15cm X 60cm X 40cm (Height X Length X Width)

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.

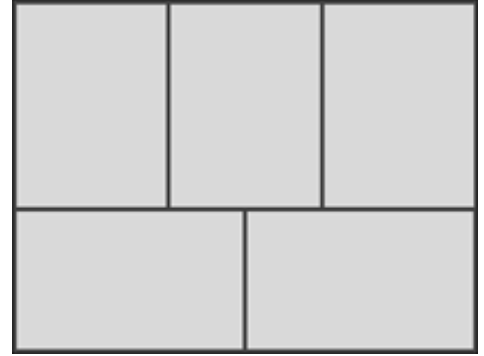
A bottom bag is placed in the box (standardized), then the merchandise, previously vacuum packed, is incorporated until the total number of desired units is reached.

UNIDADES POR CAJA / UNITS PER BOX 20 - 24

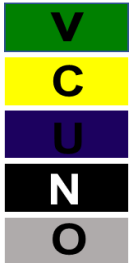
KILOS POR CAJA / KILOGRAMS PER BOX 20Kg - 23Kg

CAJAS POR PALLETS / BOXES PER PALLETS 40 - 50

ESTIBADO / STOWED



CAJA / BOX



ETIQUETA / LABEL

30651968791

30651968791

BIFE DE PALETA
ASADO DE CARNICERO

Fecha de Producción 19/09/2022 Tropa 2245563 Piezas 9 Tara Caja 1.20 Kg
 Production Date Troop Items Carton Tara
 Fecha de Vencimiento 17/01/2023 Tara Env. 0.19 Kg
 Expiration Date Bags Tara

Fecha de Faena 15/09/2022 Contrato 989 Peso Bruto 24.95 Kg
 Slaughter Date Contract Gross Weight

Peso Neto 23.56Kg
 Net Weight

TERCIARIO / TERTIARY

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.

Planta Industrial y Oficina Comercial - Córdoba AR, RN9 3543, X5145 Juárez Celman, Córdoba

Tel: +54 0351 4998384 - comex@bustosybeltran.com.ar

www.bustosybeltran.com.ar