

 BUSTOS Y BELTRÁN	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET	Hoja: 1/2
	BIFE ANGOSTO CON CORDÓN / STRIPLOIN CHAIN ON	Versión: 00
	FT-PRO-178	Fecha Emisión: 16/01/2026 Fecha Revisión:

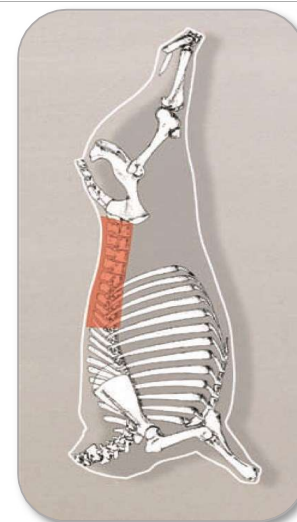
DATOS ESPECÍFICOS / SPECIFIC DATE

PRODUCTO / PRODUCT	BIFE ANGOSTO CON CORDÓN / STRIPLOIN CHAIN ON
MARCA COMERCIAL / BRAND	BUSTOS Y BELTRAN
DESTINO / DESTINATION	EXPORTACION
VIDA ÚTIL / SHELF LIFE	120 DÍAS / 120 DAYS
CONSERVACIÓN / CONSERVATION METHOD	ENFRIADO / CHILLED
Tº CONSERVACIÓN / Tº CONSERVATION	-1°C a +2°C
CUARTO / QUARTER	TRASERO / HINDQUARTER

DESCRIPCIÓN DEL CORTE / CUTTING DESCRIPTION

PESO / WEIGHT:	3.800 g – 4.500 g
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION: Corte ubicado en la región dorso-lumbar, limitando hacia craneal con el bife ancho hacia caudal con el cuadril, hacia ventral con el lomo y a ventral y lateral con la porción de asado correspondiente a las 2 últimas costillas y el vacío	
Cut located in the dorsal-lumbar region, it borders on the fore ribs, in the cranial area, on the rump in the caudal area on the fillet in the ventral area and on the last 2 ribs of the plate in the ventral-lateral area	

UBICACIÓN ANATÓMICA / ANATOMICAL POSITION



ENVASADO / PACKAGING

ETIQUETA / LABEL

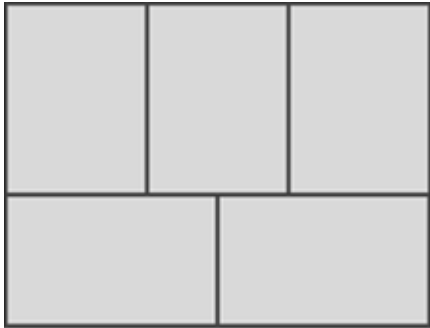


DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Bolsa con barrera multicapa de alta resistencia, termo contraíble. Diseñada específicamente para envasado al vacío de carne fresca. Tamaño: 250mm x 800mm.

Bag with high resistance multilayer barrier, heat shrinkable. Designed specifically for vacuum packaging of chilled meat. Size: 250mm x 800mm

 BUSTOS Y BELTRÁN	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET		Hoja: 2/2	
	BIFE ANGOSTO CON CORDÓN / STRIPLOIN CHAIN ON		Versión: 00	
	FT-PRO-178		Fecha Emisión: 16/01/2026 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 / Carton box of: 15cm X 60cm X 40cm (Alto X Largo X Ancho) 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. <table border="1"> <tr> <td>UNIDADES POR CAJA / UNITS PER BOX</td> <td>4 - 6</td> </tr> <tr> <td>KILOS POR CAJA / KILOGRAMS PER BOX</td> <td>18Kg - 25Kg</td> </tr> <tr> <td>CAJAS POR PALLETS / BOXES PER PALLETS</td> <td>40 - 50</td> </tr> </table>		UNIDADES POR CAJA / UNITS PER BOX	4 - 6	KILOS POR CAJA / KILOGRAMS PER BOX	18Kg - 25Kg	CAJAS POR PALLETS / BOXES PER PALLETS	40 - 50	ESTIBADO / STOWED 
UNIDADES POR CAJA / UNITS PER BOX	4 - 6								
KILOS POR CAJA / KILOGRAMS PER BOX	18Kg - 25Kg								
CAJAS POR PALLETS / BOXES PER PALLETS	40 - 50								
TERCIARIO/ TERTIARY			CAJA / BOX 						
	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.		ETIQUETA / LABEL						

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD / QUALITY CHARACTERISTICS			CARACTERÍSTICAS DE PROCESO / PROCESSING CHARACTERISTICS	
COLOR / COLOR: Normal Caracetístico / Normal Characteristic ^(*) OLOR / ODOR: Normal Caracetístico / Normal Characteristic ^(*)			PELOS / HAIRS: Ausencia / Absence TINTA / INK: Ausencia / Absence	
CARTILAGOS, NERVIOS, GANGLIOS, HEMATOMAS, COAGULO,HUESOS / CARTILAGE, NERVES, LYMPH NODES, HEMATOMAS, CLOT, BONES: Ausencia / Absence <i>* Ausencia de Olores y/o coloración anormal derivada de malas operatividades.</i> <i>Absence of odors and/or anormal coloration resulting from poor operation.</i>			MATERIA FECAL O RUMINAL / FECAL OR RUMINAL MATTER: Ausencia / Absence CUERPOS EXTRAÑOS /FOREIGN BODIES: Ausencia / Absence pH: <6.0	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS				
E.Coli	Coliformes totales	Aerobios mesofilos	Salmonella	S. Aureus
<10 UFC/g	<100 UFC/g	<1000000 UFC/g	Ausencia 25g	<50 UFC/g

Ficha Técnica aprobada por los departamentos de Producción, Comercial y Comercio Exterior / Technical Sheet approved by the Production, Commercial and Foreign Trade departments

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