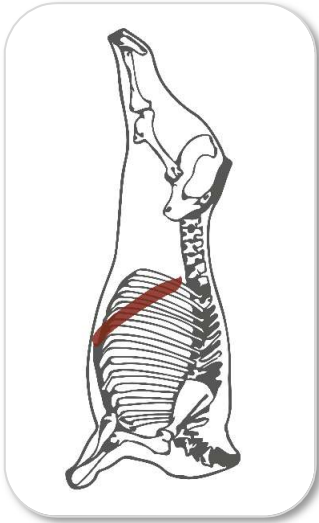


 BUSTOS Y BELTRÁN	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET	Hoja: 1/2
	ENTRAÑA FINA / THIN SKIRT	Versión: 00
	FT-PRO-181	Fecha Emisión: 16/01/2026 Fecha Revisión:

DATOS ESPECÍFICOS / SPECIFIC DATE	
PRODUCTO / PRODUCT	ENTRAÑA FINA / THIN SKIRT
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	-1ºC a +2ºC
CUARTO / QUARTER	TRASERO / HINDQUARTER

DESCRIPCIÓN DEL CORTE / CUTTING DESCRIPTION	
PESO / WEIGHT:	400 g - 500 g
Este corte está constituido por la porción carnosa de las inserciones costales del diafragma. This cut consists of the fleshy portion of the diaphragm costal attachments.	

	UBICACIÓN ANATÓMICA / ANATOMICAL POSITION
	

ENVASADO / PACKAGING	
----------------------	--

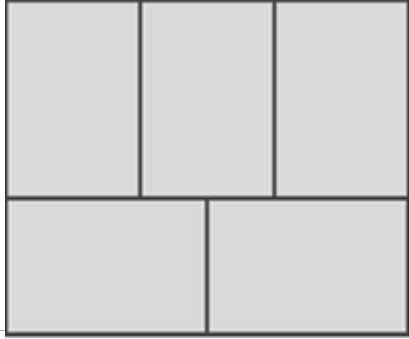
PRIMARIA / PRIMARY 	ETIQUETA / LABEL
	

DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

Bolsa con barrera multicapa de alta resistencia, termo contraíble. Diseñada específicamente para envasado al vacío de carne fresca. Tamaño: 200mm x 400mm.

Bag with high resistance multilayer barrier, heat shrinkable. Designed specifically for vacuum packaging of chilled meat. Size: 200mm x 400mm

 BUSTOS Y BELTRÁN	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET		Hoja: 2/2	
	ENTRAÑA FINA / THIN SKIRT		Versión: 00	
	FT-PRO-181		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.		ESTIBADO / STOWED  CAJA / BOX  		
TERCIARIO/ TERTIARY	UNIDADES POR CAJA / UNITS PER BOX 18 - 20 KILOS POR CAJA / KILOGRAMS PER BOX 18 Kg - 22 Kg CAJAS POR PALLETS / BOXES PER PALLETS 40 - 50		ETIQUETA / LABEL 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.		

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD / QUALITY CHARACTERISTICS			CARACTERÍSTICAS DE PROCESO / PROCESSING CHARACTERISTICS	
COLOR / COLOR: Normal Caracetístico / Normal Characteristic ^(*) OLOR / ODOR: Normal Caracetístico / Normal Characteristic ^(*) CARTILAGOS, NERVIOS, GANGLIOS, HEMATOMAS, COAGULO,HUESOS / CARTILAGE, NERVES, LYMPH NODES, HEMATOMAS, CLOT, BONES: Ausencia / Absence * Ausencia de Olores y/o coloración anormal derivada de malas operatividades. Absence of odors and/or anormal coloration resulting from poor operation.			PELOS / HAIRS: Ausencia / Absence TINTA / INK: Ausencia / Absence 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