

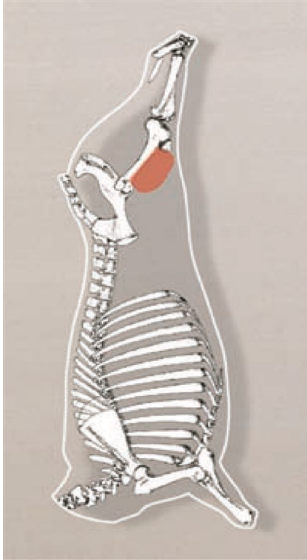
 BUSTOS Y BELTRÁN	FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET	Hoja: 1/2
	BOLA DE LOMO / KNUCKLE 97VL	Versión: 00
	FT-PRO-191	Fecha Emisión: 27/02/2024 Fecha Revisión:

DATOS ESPECÍFICOS / SPECIFIC DATE

PRODUCTO / PRODUCT	BOLA DE LOMO / KNUCKLE 97VL
MARCA COMERCIAL / BRAND	BUSTOS Y BELTRAN
DESTINO / DESTINATION	ESTADOS UNIDOS (EEUU)
VIDA ÚTIL / SHELF LIFE	24 MESES / 24 MONTHS
CONSERVACIÓN / CONSERVATION METHOD	CONGELADO / FROZEN
Tº CONSERVACIÓN / Tº CONSERVATION	-18 º C
CUARTO / QUARTER	TRASERO / HINDQUARTER

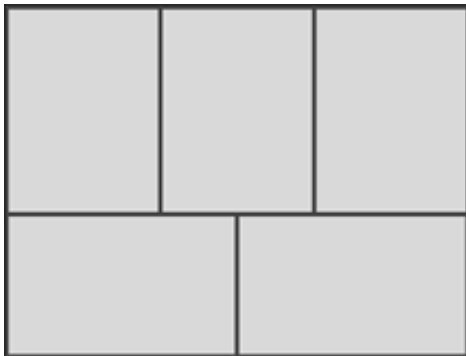
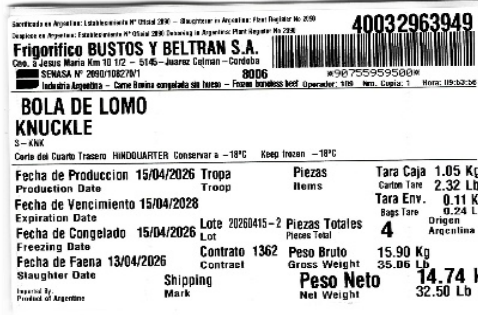
DESCRIPCIÓN DEL CORTE / CUTTING DESCRIPTION

PESO / WEIGHT:	3.750gr – 3.900gr / 8.27lbs - 8.60lbs
Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral, limita hacia delante con la colita de cuadril, hacia atrás y lateral con la nalga de afuera, internamente con la nalga de adentro y hacia arriba con el cuadril. Luego se remueven a fondo los depósitos adiposos superficiales, extrayendo asimismo la membrana externa del músculo semitendinoso, de modo tal que el tejido muscular quede expuesto al rojo. Corte magro de carne, con aproximadamente un 97% de carne y un 7% de grasa. This cut is located in the fore part of the femoral region, bordering cranially on the tail o5f rump, caudally and laterally on the outside, internally on the topside and in the dorsal area on the rump. All subcutaneous and intermuscular fat, connective tissue, membrane and the silverskin of the m. semitendinosus are re1moved. After these procedures, the muscular tissue is exposed as red meat, that is, completely free of visible fat and external connective tissue. Lean cut of meat, with approximately 97% meat and 3% fat.	

		UBICACIÓN ANATOMICA / ANATOMICAL POSITION
		

ENVASADO / PACKAGING

PRIMARIA / PRIMARY		ETIQUETA / LABEL
		NO CORRESPONDE
	DESCRIPCION/ DESCRIPTION Bolsa con barrera multicapa de alta resistencia, termo contraíble. Diseñada específicamente para envasado al vacío de carne fresca. Tamaño: 350mm x 450mm. Bag with high resistance multilayer barrier, heat shrinkable. Designed specifically for vacuum packaging of chilled meat. Size: 350 mm x 450mm	

 BUSTOS Y BELTRÁN		FICHA TECNICA / TECHNICAL SHEET		Hoja: 2/2	
		BOLA DE LOMO / KNUCKLE 97VL		Versión: 00	
		FT-PRO-191		Fecha Emisión: 27/02/2024 Fecha Revisión:	
SECUNDARIO / SECONDARY	DESCRIPCION/ 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				
TERCIARIO/ TERTIARY	DESCRIPCION/ DESCRIPTION		ESTIBADO / STOWED		
	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		5 - 6		
	KILOS POR CAJA / KILOGRAMS PER BOX		18Kg a 22Kg / 40lbs – 48lbs		
	CAJAS POR PALLETS / BOXES PER PALLETS		40 - 50		
			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.		 		
			ETIQUETA / LABEL		
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.					
CARACTERISTICAS DE CALIDAD / QUALITY CHARACTERISTICS			CARACTERISTICAS DE PROCESO / PROCESSING CHARACTERISTICS		
COLOR / COLOR: Normal Caractetistico / Normal Characteristic (*)			PELOS / HAIRS: Ausencia / Absence		
OLOR / ODOR: Normal Caractetistico / Normal Characteristic (*)			TINTA / INK: Ausencia / Absence		
CARTILAGOS, NERVIOS, GANGLIOS, HEMATOMAS, COAGULO,HUESOS / CARTILAGE, NERVES, LYMPH NODES, HEMATOMAS, CLOT, BONES: Ausencia / Absence			MATERIA FECAL O RUMINAL / FECAL OR RUMINAL MATTER: Ausencia / Absence		
* Ausencia de Olores y/o coloración anormal derivada de malas operatividades. Absence of odors and/or anormal coloration resulting from poor operation.			CUERPOS EXTRAÑOS /FOREIGN BODIES: Ausencia / Absence		
			pH: ≤6		
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS					
Se aprueba según Circular 4210B SENASA					
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					