

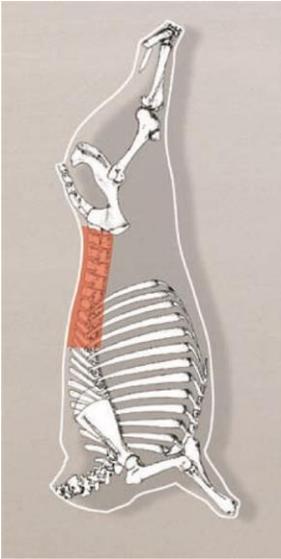
NOMBRE DEL PRODUCTO	Bife ancho sin tapa a 4/7 costillas
LÍNEA	Ciclo II Despostada
TRADUCCIÓN A OTROS PAÍSES	Cube roll or Ribeye Roll 4/7 Ribs
MERCADO DESTINO	UE, Hong Kong, Vietnam, Brasil
PLANTA DE ORIGEN	Frigorífico Conallison S.A. Establecimiento oficial N° 1085 SENASA
UBICACIÓN Y PRESENTACIÓN	
DESCRIPCIÓN	Este corte está ubicado en la región dorsal. Limita hacia craneal con la aguja, hacia caudal con los bifos angostos y hacia ventral con la porción correspondiente al asado. En un plano superficial se observan los músculos trapecio y dorsal ancho, mientras que más profundamente se ubican los músculos dorsal, costal largo, intercostal y elevadores de las costillas.
MÉTODO DE OBTENCIÓN Y	Se obtiene a partir de un cuarto delantero

PROCESAMIENTO	a 10 costillas seccionando el raquis a nivel de la articulación entre 3ª y 4ª vertebra dorsal. Luego se debe aserrar longitudinalmente a lo largo del borde externo de las costillas Finalmente se extraen las mitades de las vértebras dorsales junto con la porción de costillas correspondientes a las mismas, realizando a continuación las tareas de desgrase y acondicionamiento. Además, se debe hacer una maniobra de remoción de los músculos superficiales, tales como el dorsal ancho y el trapecio torácico, como así también la separación de los músculos intercostales y elevadores de las costillas.
ESPECIFICACIONES SANITARIAS	Debe cumplir con las normativas de SENASA, HACCP, POES, BPM y requisitos microbiológicos.
PESO UNITARIO	2000 a 3000 grs. Aprox
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Rango de temp. de conservación -1°C/2°C para enfriado y -18°C para congelados
TEMPERATURA DE TRANSPORTE	Para enfriado < 5°C -18°C para congelado
FECHA DE VENCIMIENTO	A T° recomendada envasada al vacío 120 días; y para congelados 18 meses.
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN	Envase primario: rotulo de alto impacto, bolsa CRYOVAC BB2620 para envasado al vacío destino exportación Envase secundario: Lamina de film, caja cofre de cartón corrugado. Unidades por caja: 5-6 unid. 10 kg 10-12 unid 20kg enfriado/congelado Calibres:

	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE CORTES</p>	<p>Código:ESP.PROD-01 Versión: 00</p> <p>Fecha: 01/08/17 Página 3 de 3</p>
---	--	--

	<p style="text-align: center;">2,0 a 2,5 Kg 2,5 Kg Up</p> <p style="text-align: center;">Etiqueta externa: indica los datos completos de producción, identificación del producto, fechas de faena, producción, vencimiento, N° tropa, T° de conservación y toda la información necesaria para saber la procedencia del animal.</p>
<p>Las especificaciones de este producto son totalmente propiedad de Conallison SA y son confidenciales</p>	

<p>Elaborado por: Equipo HACCP</p>	<p>Revisado por: Equipo HACCP</p>	<p>Aprobado y Puesto en vigencia por: Gte. Aseg. de Calidad</p> <p>Fecha:</p>
--	---------------------------------------	---

NOMBRE DEL PRODUCTO	Bife angosto 3-4 costillas
LÍNEA	Ciclo II Despostada
TRADUCCIÓN A OTROS PAISES	Striploin 3-4 Rib, Contra filé, Roastbeef
MERCADO DESTINO	Unión Europea, Brasil, Suiza
PLANTA DE ORIGEN	Frigorífico Conallison SA Establecimiento oficial N° 1085 SENASA
UBICACIÓN Y PRESENTACION	 
DESCRIPCIÓN	Está 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 4 últimas costillas y el vacío.
MÉTODO DE OBTENCIÓN Y PROCESAMIENTO	Se extrae el lomo separándolo de las vertebrales dorsales, lumbares y sacras. Luego se sierra el raquis a nivel de la articulación lumbosacra a caudal, repitiendo la operación a la altura del 9º espacio intervertebral dorsal a craneal. A continuación se corta longitudinalmente

	en forma paralela el eje del raquis, a una distancia de 25, 50 ó 75mm, medida a partir del borde inferolateral del ojo del bife, finalmente se extrae la base ósea y se procede a ejecutar los trabajos de prolijamiento.
ESPECIFICACIONES SANITARIAS	Debe cumplir con las normativas de SENASA, HACCP, POES, BPM y requisitos microbiológicos.
PESO UNITARIO	3000 a 6000 grs. Aprox
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Rango de temp. de conservación -1°/ +2°C para enfriado y -18°C para congelados
TEMPERATURA DE TRANSPORTE	Para enfriado < 5°C -18°C para congelado
FECHA DE VENCIMIENTO	A T° recomendada envasada al vacío 120 días; y para congelados 12 meses.
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN	Envase primario: rotulo de alto impacto, bolsa CRYOVAC BB2620 para envasado al vacío destino exportación Envase secundario: Lamina de film, caja cofre de cartón corrugado. Unidades por caja: 3-4 unid. 10 kg 5-6 unid 20kg enfriado/congelado Calibres: 3,0 a 4,0 Kg. 4,0 a 5,0 Kg. 5,0 Kg. Up Etiqueta externa: indica los datos completos de producción, identificación del producto, fechas de faena, producción, vencimiento, N° tropa, T° de conservación y toda la información necesaria para saber la procedencia del

	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES</p> <p style="text-align: center;">FICHA TECNICA DE CORTES</p>	<p>Código:ESP.PROD-11 Versión: 00</p> <p>Fecha: 01/08/17 Página 3 de 3</p>
---	--	--

	<p>animal.</p>
<p>Las especificaciones de este producto son totalmente propiedad de Conallison SA y son confidenciales</p>	

<p>Elaborado por: Equipo HACCP</p>	<p>Revisado por: Equipo HACCP</p>	<p>Aprobado y Puesto en vigencia por: Gte. Aseg. de Calidad</p> <p>Fecha:</p>
--	---------------------------------------	---

NOMBRE DEL PRODUCTO	Lomo sin cordón
LÍNEA	Ciclo II Despostada
TRADUCCIÓN A OTROS PAISES	Tenderloin, Filé mignon, Filet
MERCADO DESTINO	Unión Europea, Brasil, Suiza
PLANTA DE ORIGEN	Frigorífico Conallison SA Establecimiento oficial N° 1085 SENASA
UBICACIÓN Y PRESENTACION	
DESCRIPCIÓN	Musculo psoas mayor, psoas menor e ilíaco. Está ubicado en la región sublumbar, es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. Limita hacia dorsal con los bifes angostos y hacia caudal con el cuadril.

MÉTODO DE OBTENCIÓN Y PROCESAMIENTO	se extrae la masa de músculos sublumbares, separándola de los cuerpos vertebrales y apófisis transversas lumbares y dos últimas dorsales y la extremidad vertebral de las costillas correspondientes, como así también de las inserciones correspondientes en el cuerpo del ilión, ala del sacro y extremidad proximal del fémur. Se remueve el musculo psoas menor, quedando entonces integrado el corte por el resto de los músculos sublumbares, cuyo mayor volumen corresponde al psoas mayor. Una vez hecho esto, se retira la membrana externa se efectúan las operaciones de desgrase y prolijamiento.
ESPECIFICACIONES SANITARIAS	Debe cumplir con las normativas de SENASA, HACCP, POES, BPM y requisitos microbiológicos.
CALIBRE / PESO	2/3 Lbs. – 1.36Kg 3/4Lbs. de 1.40 a 1.80Kg 4/5 Lbs. de 1.80 a 2.30Kg 5 Lbs. +2.30Kg
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Rango de temp. de conservación -1°/ +2°C para enfriado y -18°C para congelados
TEMPERATURA DE TRANSPORTE	Para enfriado < 5°C -18°C para congelado
FECHA DE VENCIMIENTO	A T° recomendada envasada al vacío 120 días; y para congelados 18 meses.
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN	Envase primario: rotulo de alto impacto, bolsa CRYOVAC BB2620 para envasado al vacío destino exportación Envase secundario: Lamina de film, caja

	<p>ESPECIFICACIONES</p> <p>FICHA TECNICA DE CORTES</p>	<p>Código:ESP.PROD-12 Versión: 00</p> <p>Fecha: 01/08/17 Página 3 de 3</p>
---	--	--

	<p>cofre de cartón corrugado.</p> <p>Unidades por caja: Caja de 20 Kg</p> <p>Las unid. dependen del calibre</p> <p>1 a 1,4 Kgs;1,4 a 1,8 Kgs; 1,8 a 2,3 Kgs; 2,3 Kgs Up;</p> <p>Etiqueta externa: indica los datos completos de producción, identificación del producto, fechas de faena, producción, vencimiento, N° tropa, T° de conservación y toda la información necesaria para saber la procedencia del animal.</p>
--	---

Las especificaciones de este producto son totalmente propiedad de Conallison SA y son confidenciales

<p>Elaborado por: Equipo HACCP</p>	<p>Revisado por: Equipo HACCP</p>	<p>Aprobado y Puesto en vigencia por: Gte. Aseg. de Calidad</p> <p>Fecha:</p>
--	---------------------------------------	---