



# FICHA TÉCNICA



## SOLOMILLO

## CORTE - SOLOMILLO

FECHA: NOVIEMBRE 2023

Nombre	Código de despiece	Código de prod. terminado / SENASA	Área	Formato
Solomillo	MR-TC-02-S-01	Congelado: 61238/21 Enfriado: 37543/10	Desposte	Entero
<b>Vida útil</b>	Congelado: 12 meses (-18°C) Enfriado: 10 días (entre 0°C a 7°C)			

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Procedente de la parte lumbar, alojado entre las costillas inferiores y la columna vertebral. Debe presentar un aspecto sano, libre de cordón, hematomas, coágulos y/o cualquier elemento que altere su presentación.

## 2. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

RENDIMIENTO (CANAL 110 KG): 1%

PESO DE LA PIEZA: 1,5 - 2,0 KG (4 UNIDADES)

NIVEL Y ASPECTO DE LA GRASA: Blanca cremosa, no amarillenta y mínimo 50/50 % grasa-magro.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: No marrón, no verdoso, no piezas oscuras o amarillentas.

Olor: Característico del producto. No rancio, no fétido, no ácido.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: Libre de hematomas, raspaduras de huesos, cartilagos, pelos, cuero.

## 3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

RECUENTO DE AEROBIOS	n=5, c=3, m=10(6), M=10(7)
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI/G	n=5, c=3, m=100, M=500
RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO/G	n=5, c=3, m=100, M=1000
ESCHERICHIA COLI O157:H7/NM	n=5, c=0 Ausencia/Absence /65
SALMONELLA SPP	n=5, c=0 Ausencia/Absence /10
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5, c=0 Ausencia/Absence /10



# CORTE - SOLOMILLO

FECHA: NOVIEMBRE 2023

## 4. DESCRIPCIÓN DE ENVASADO

**Envase primario:** Producto empacado en Bolsa Cristal Impresa (25 x 80 x 40 cm).

**Envase secundario:**

- Caja kraft tipo fondo y tapa (Tamaño de caja de 600x400x150mm).
- Bandeja blanca de plástico.

**Peso de la caja/bandeja:** entre 18-20 Kg.

**Palletizado:** 40 cajas por pallet.

## 5. DETALLE DEL ETIQUETADO

Contienen una etiqueta con información del producto:

Nombre del producto, Código del producto SENASA, Datos del establecimiento, Identificación del lote, Fecha elaboración, Fecha vecimiento, Peso neto (Kg).

**Condiciones de manejo:**

**Congelado:** Conservar congelado a -18°C. No recongelar.

**Enfriado:** Conservar refrigerado entre 0°C y 7°C.

## 6. CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO Y MANEJO

### Congelado

Almacenamiento interno:

- Temperatura de la pieza hasta el empaque: De 0°C a 5°C
- Temperatura de almacenamiento: -18°C

Condición de liberación: -18°C

Condición de transporte: Set point: - 18°C

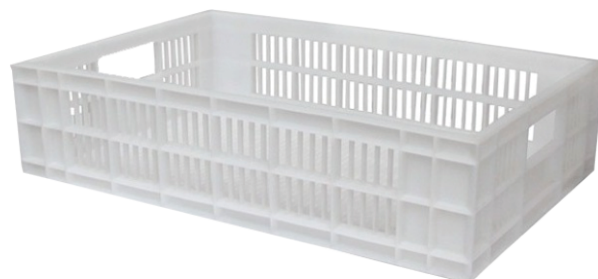
### Enfriado

Almacenamiento interno:

- Temperatura de la pieza hasta el empaque: De 0°C a 5°C
- Temperatura de almacenamiento: De 0°C a 5°C

Condición de liberación: De 0°C a 5°C

Condición de transporte: Set point: De -2°C a 0°C



# CORTE - SOLOMILLO

FECHA: NOVIEMBRE 2023

**Tutto Porkys**  
ARG

TUTTOPORKY'S SRL | Olessio 5000 (3560)  
RECONQUISTA - SANTA FE - ARGENTINA  
03482 - 487827/487787  
tuttoporkys@trcnet.com.ar | tuttoporkys.com.ar  
Establecimiento Oficial N° 3696

FECHA VENCIMIENTO  
03/10/2024

FECHA ELABORACION  
03/10/2023

**CARNE CONGELADA DE CERDO**  
**SOLOMILLO**

CANTIDAD: **1**  
QUANTITY

TEMPERATURA: **-18° C**

PESO NETO: **19,26**  
NET WEIGHT

NUMERO DE TROPA:  
1111

NUMERO DE LOTE:  
20231003

SENASA:  
3696/61238/21

2 506790 000001

07410300069885

**Tutto Porkys**  
ARG

TUTTOPORKY'S SRL | Olessio 5000 (3560)  
RECONQUISTA - SANTA FE - ARGENTINA  
03482 - 487827/487787  
tuttoporkys@trcnet.com.ar | tuttoporkys.com.ar  
Establecimiento Oficial N° 3696

**SOLOMILLO**

**CORTE DE CERDO CONGELADO**

**CONSERVAR A - 18°**

**NO RECONGELAR**

FECHA DE ELABORACION : 03/10/2023

**VENTA AL PESO**

\*L\* Consumir preferentemente antes de:  
03/10/2024

SENASA N° 3696/61238/21  
INDUSTRIA ARGENTINA