

	<b>FICHA TÉCNICA CINTA DE LOMO DE CÉRVIDO TECHNICAL SPECIFICATIONS DEER LOIN</b>	Rev. 00 Fecha/Date: 05/11/2019
		Página/Page 1 de 3

<b>PRODUCTO/ PRODUCT NAME</b>	<b>CINTA DE LOMO DE CÉRVIDO DEER LOIN</b>
<b>DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION</b>	<p>Cinta de lomo entera s/h procedente del chuletero de cérvido sin nervio y sin solomillo. Boneless loin without nerve and without sirloin.</p> 
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ SENSORIAL PROPERTIES</b>	<p>Color: Característico de la carne de caza.          Aspecto: Carne fibrosa.          Olor: Ausencia de olores extraños.          Sabor: Característico de la carne de caza.          Colour: Characteristic of game meat          Appearance: Fibrous meat          Odour: Free of any foreign odors          Flavour: Characteristic of game meat</p>
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS</b>	<p>E. Coli..... &lt;1,0 x 10<sup>4</sup> ufc/g          Salmonella spp..... Ausencia en 25g          E. Coli..... &lt;1,0 x 10<sup>4</sup> cfu/g          Salmonella spp..... No detectable in 25g</p>
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES GENERAL INFORMATION</b>	<p>Ausencia de Alérgenos.          Ausencia de OGM          Producto no irradiado          Contains no allergens          GMO free          Non-irradiated</p>

	<b>FICHA TÉCNICA CINTA DE LOMO DE CÉRVIDO TECHNICAL SPECIFICATIONS DEER LOIN</b>	Rev. 00 Fecha/Date: 05/11/2019
		Página/Page 2 de 3

<b>ETIQUETADO/ LABELLING</b>	Denominación del producto Razón social Ovalo sanitario Origen Fecha de Producción Fecha de consumo preferente Peso neto N° de lote Condiciones de conservación. Product name Business name and address of the food business operator The health mark Country of origin Pack date Best before date Net weight stament Batch number Handling stament
<b>CLASIFICACIÓN/CLASIFICATION</b>	Piezas de 800g a 2Kg.
<b>FORMATO DE ENVASADO/ PACKAGING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envasado en bolsa al vacío.</li> <li>- Una unidad por bolsa.</li> <li>- 20 Kg aprox. por caja</li> <li>- Packaged in vacuum bags</li> <li>- One unit per bag.</li> <li>- 20 Kg approx per box.</li> </ul> <p>Observaciones: en algunos casos el peso puede variar del establecido por finalización de lote.          Note: The measured weight may on occasion vary from the established weight due to it's the end of a batch.</p>
<b>FORMATO DE PALETIZADO/ PALLETIZED UNIT LOAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 cajas x base</li> <li>- 10 bases x palet</li> <li>- 40 cajas x 20 kg = 760-800 Kg peso neto total</li> <li>- 4 boxes per layer</li> <li>- 10 layers per pallet</li> <li>- 40 boxes x 20 kg = 760-800 Kg total net weight</li> </ul>
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN/ STORAGE CONDITIONS</b>	En congelación: $\leq - 18^{\circ} \text{C}$ . En refrigeración: Entre $0^{\circ}\text{C}$ y $+ 2^{\circ}\text{C}$ . (Octubre a Febrero) Frozen under $-18^{\circ}\text{C}$ Chilled between $0^{\circ}\text{C}$ and $+2^{\circ}\text{C}$ (from October to February)
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE</b>	En congelación: 36 meses. En fresco: 21 días Frozen: 36 months Chilled: 21 days

	<b>FICHA TÉCNICA CINTA DE LOMO DE CÉRVIDO TECHNICAL SPECIFICATIONS DEER LOIN</b>	Rev. 00 Fecha/Date: 05/11/2019
		Página/Page 3 de 3

<b>USO PREVISTO/ INTENDED USE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto para plancha o parrilla.</li> <li>- Admite maceración y salsas fuertes de guiso.</li> <li>- Ideal para Media y Alta cocina.</li> </ul> Cocinar completamente antes de su consumo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suitable for griddle or grill</li> <li>- It can be macerated and it goes well with hot sauces</li> <li>- Ideal for traditional food and haute cuisine</li> </ul> Cook thoroughly
<b>POBLACIÓN DE DESTINO/ TARGET POPULATION</b>	Apto para cualquier grupo de población. Suitable for any type of consumer.
<b>TRANSPORTE/ TRANSPORT CONDITIONS</b>	En vehículos refrigerados que mantengan la temperatura correcta del género, estiba adecuada y con un estado higiénico-sanitario correcto. Transported by refrigerated vehicles that maintain the right temperature and stowage and which are kept hygienically clean.
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE/ LEGAL ASPECTS</b>	Ver Anexo adjunto. See Annex.
<b>ELABORADO POR/ PRODUCED BY:</b>	<b>APROBADO POR/ APPROVED BY:</b>
DEP. DE CALIDAD: MARGARITA CHAPERO MARGARITA CHAPERO, QUALITY DEPARTMENT	GERENTE: <b>EDUARDO LOPEZ</b> <b>EDUARDO LOPEZ, MANAGER</b>