

<b>CERTICARNES</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	CERTICARNES-INS-007
		Revisión N° : 1
		Página 1 de 5
		Fecha de emisión: 27/02/2015

## **SISTEMA DE CONTROL DE PRODUCCIÓN DE “CORTES URUGUAY NATURAL CLUB”**

### **1. OBJETIVO**

La presente instrucción técnica tiene por objetivo describir el sistema de control de producción de cortes madurados, enfriados o congelados, de alta calidad, destinados a proveer los distintos restaurantes del programa “Uruguay Natural Club” (UNC).

### **2. ALCANCE**

La producción de cortes vacunos de alta calidad en los establecimientos frigoríficos registrados en el Instituto Nacional de Carnes (INAC), con la habilitación correspondiente del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) para la exportación y/o abastecimiento del mercado interno, según corresponda.

### **3. DESARROLLO**

#### **3.1 SISTEMA DE CONTROL DE PRODUCCIÓN**

El sistema a que refiere el presente documento está diseñado para el control de la producción de cortes seleccionados. Obtenidos a partir de canales provenientes de animales nacidos, criados y terminados en Uruguay, con pasturas, a cielo abierto, permitiéndose la suplementación, sin confinamiento.

Las canales a utilizar en la obtención de los cortes podrán ser: **NOVILLITO d.I., NOVILLO JOVEN, NOVILLO 6 DIENTES** o **VAQUILLONA 0-2-4 d.**, tipificadas como “**I**”, “**N**” o “**A**”, con una cobertura de grasa de “**1**”, “**2**” ó “**3**”, de acuerdo al Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación de Carne Vacuna establecido por INAC.

#### **3.2 ETAPAS**

##### **3.2.1 Aviso de producción.**

La empresa elaboradora debe realizar el aviso de la producción a que hace referencia esta Instrucción, antes de las 16:00 horas del día previo al de la

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:

<b>CERTICARNES</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	CERTICARNES-INS-007
		Revisión N° : 1
		Página 2 de 5
		Fecha de emisión: 27/02/2015

realización de la actividad programada, a INAC-CERTICARNES, mediante el envío de la PLA-001 debidamente completada (dirección, fecha y hora de comienzo de la producción), vía fax (916 04 30 int. 474) o vía correo electrónico ([certicarnes@inac.gub.uy](mailto:certicarnes@inac.gub.uy)). Las planillas conteniendo los avisos de producción son mantenidas por un período mínimo de dos años.

### 3.2.2 Asignación de Inspector Técnico (IT).

Una vez recibido el aviso a que refiere el apartado 3.2.1, se asigna un Inspector Técnico (IT) a efectos de que, una vez constituido en la planta de producción, realice el control a que refiere esta instrucción.

### 3.2.3 Proceso de control.

#### Fase de faena

a) En playa de faena.

- verifica que se registre la fecha y el N° ordinal de faena, categoría, conformación y terminación de aquellas canales a ser certificadas, información que debe constar en las etiquetas que acompañan la canal.

#### Fase de desosado

a) Previo al ingreso a la sala de desosado, el IT:

- cuenta los cuartos o cortes con hueso y verifica que la información que consta en la etiqueta correspondiente, está de acuerdo con los requerimientos establecidos para la producción de cortes vacunos de alta calidad "UNC";
- controla el N° ordinal de faena y su correspondencia con los de las canales aprobadas y registradas en oportunidad de la faena.
- las medias canales, cuartos o cortes con hueso que no cumplan con alguna de las exigencias establecidas, no serán habilitados para ingresar a la línea de producción de cortes vacunos de alta calidad "UNC",
- verifica el control de pH, siendo el valor superior admitido 5,8.

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:

<b>CERTICARNES</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	CERTICARNES-INS-007
		Revisión N° : 1
		Página 3 de 5
		Fecha de emisión: 27/02/2015

b) En la sala de desosado y empaque, el IT:

- monitorea, durante el proceso de desosado, que los cortes cumplen con los niveles de calidad comercial requeridos, encuadre, prolijidad e identificación de los mismos.

- verifica que los cortes obtenidos son envasados al vacío, acompañados de una etiqueta en la que conste como mínimo nombre del corte, fecha de faena, fecha de producción y la etiqueta de los cortes propia del programa.

- corrobora que los cortes son dispuestos en cajas que cuentan con una etiqueta exterior con la siguiente información: fecha de faena, fecha de producción y fecha de vencimiento, peso neto, peso bruto de la caja y número de cortes que contiene.

- suministra, para ser aplicadas en las cajas aprobadas, las etiquetas que identifiquen el producto como perteneciente al programa “UNC” y controla que sean depositadas en cámaras de maduración.

- los registros conteniendo fecha de producción, tipo de corte y cantidad de cajas por corte, son mantenidos por la empresa elaboradora durante un período mínimo de dos años.

### **Fase de embarque**

a) En el embarque el IT:

- verifica que el producto a embarcar haya sido elaborado de acuerdo con los requerimientos establecidos para la producción de cortes vacunos de alta calidad “Uruguay Natural Club”, corroborando: presencia de las etiquetas propias del programa, estado de las cajas, condiciones de vacío y temperatura (enfriado -1° a 4° C y congelado -12° C máximo) y tiempo de maduración.

- informa los datos necesarios para librar el certificado de embarque.

Los mismos son:

Nombre y dirección del establecimiento productor,

Destino y medio de transporte,

N° de embarque en el SRGE,

Temperatura, tipo de corte y N° de cajas por corte,

Kilos netos, fecha de producción y fecha de carga.

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:

<b>CERTICARNES</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	CERTICARNES-INS-007
		Revisión N° : 1
		Página 4 de 5
		Fecha de emisión: 27/02/2015

#### 4. REFERENCIAS

Protocolo de Carne de Alta Calidad “Uruguay Natural Club”.

Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación de Carne Vacuna.

PLA-001 de INAC-CERTICARNES

#### 5. ANEXOS

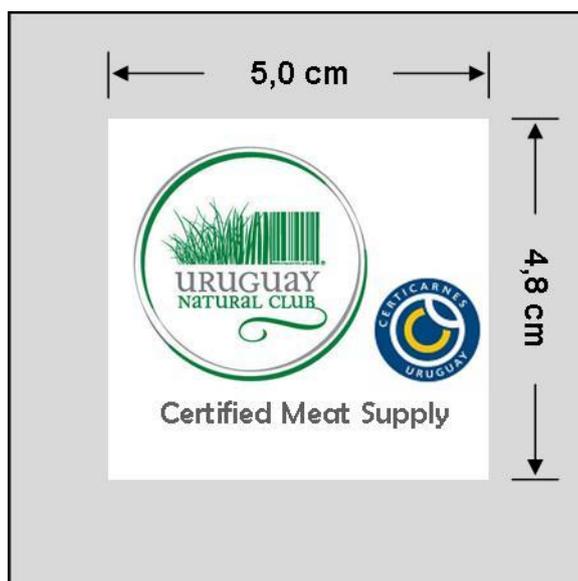
##### 5.1 DISEÑO DE LA ETIQUETA EXTERIOR DE LAS CAJAS, PERTENECIENTE AL PROGRAMA “Uruguay Natural Club”



Elaborado:	Revisado:	Aprobado:

<b>CERTICARNES</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	CERTICARNES-INS-007
		Revisión N° : 1
		Página 5 de 5
		Fecha de emisión: 27/02/2015

**5.2 DISEÑO DE LA ETIQUETA DE LOS CORTES, PERTENECIENTE AL PROGRAMA “Uruguay Natural Club”**



Elaborado:	Revisado:	Aprobado: