



DOCUMENTO	CARNE URUGUAY NATURAL CLUB REQUISITOS PARA PRODUCCIÓN DE CARNES CON ETIQUETADO URUGUAY NATURAL CLUB		
	Rev. 0	Emisión 24 / 03 / 2008	

Punto	Categoría	Descripción
Requisitos generales		
1.0	Crítico	Las carnes deben ser provenientes de razas carniceras o sus cruzas, nacidas, criadas y engordadas hasta su terminación para faena en territorio del Uruguay .
2.0	Crítico	Las condiciones de cría y terminación deben ser las características del Uruguay: alimentación con pasturas a cielo abierto .
2.1	Crítico	No se admite la faena de animales alimentados a grano en sistemas de producción intensiva.
3.0	Crítico	Los establecimientos de faena deben contar con la habilitación del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) para el mercado al que se destinará el producto.
Requisitos del proceso.		
4.0	Crítico	Categoría: Los bovinos a faenarse deberán ser vaquillonas, novillitos o novillos de hasta 6 dientes. Los ovinos a faenarse deberán ser corderos.
4.1	Crítico	Conformación: La conformación de las canales debe ser del tipo I, N o A para bovinos. La conformación de las canales debe ser del tipo S o P para ovinos.
4.2	Crítico	Terminación: La terminación de las canales debe ser del tipo 1, 2 ó 3 para bovinos. La terminación de las canales debe ser del tipo 1 ó 2 para ovinos.
4.3	Crítico	Trazabilidad: El establecimiento debe asegurar la identificación de las canales durante las fases de cuarteo y posterior desosado. La identificación debe mantenerse en los cortes generados.
4.4	Crítico	pH: En el proceso se debe verificar que los cortes no superen valores de pH mayores a 5.8.

DOCUMENTO	CARNE URUGUAY NATURAL CLUB		
	REQUISITOS PARA PRODUCCIÓN DE CARNES CON ETIQUETADO URUGUAY NATURAL CLUB		
Rev. 0	Emisión 24 / 03 / 2008	Página 2 de 2	

4.5	Crítico	Color de la carne: Debe ser ≤ 3 según la escala AUS-MEAT.
4.6	Crítico	Color de la grasa: Debe ser ≤ 4 según la escala AUS-MEAT.
5.0	Crítico	Envasado: El establecimiento debe asegurar la continua identificación de lote o individual en la etapa de envasado al vacío de los cortes obtenidos.
5.1	Crítico	Etiquetado de los cortes: los cortes deberán contener la etiqueta de alto impacto de UNC.
5.2	Crítico	Empaque: Los cortes deben acondicionarse en cajas que contarán como mínimo con la siguiente información (además del nombre del establecimiento de faena y desosado): <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de faena y producción, • Fecha de vencimiento, • Peso neto y bruto, • Número de cortes totales en la caja. • Etiqueta UNC autoadhesiva para cajas.
5.3	Crítico	Maduración: Los cortes envasados y empacados deben madurarse un mínimo de 14 días en frigorífico a una temperatura de entre 0°C y 4 °C.
6.0	Crítico	Transporte: Durante el transporte se deberá asegurar la integridad del empaque así como mantener la cadena de frío de forma tal que el producto llegue al restaurante con una temperatura $\leq 7^{\circ}\text{C}$.