

DOCUMENTO	CARNE URUGUAY NATURAL CLUB REQUISITOS PARA PRODUCCIÓN DE CARNES CON ETIQUETADO URUGUAY NATURAL CLUB		
Rev. 4	Emisión 25 / 02 / 2015	Página 1 de 3	

Punto	Categoría	Descripción
Requisitos generales		
1.0	Crítico	Las carnes deben provenir de animales nacidos, criados y engordados hasta su terminación para faena, en territorio del Uruguay.
1.2	Crítico	Las condiciones de cría y terminación deben ser las características del Uruguay: alimentación con pasturas a cielo abierto permitiéndose la suplementación sin confinamiento.
1.3	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.		
2.1		<u>Faena</u>
2.1.1	Crítico	<u>Categoría:</u> Los bovinos a faenar deberán ser novillitos o novillos de hasta 6 dientes y vaquillonas. Los ovinos a faenar deberán ser corderos.
2.1.2	Mayor	<u>Conformación:</u> 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.
2.1.3	Mayor	<u>Terminación:</u> 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.
2.1.4	Crítico	<u>Trazabilidad:</u> El establecimiento debe asegurar la identificación de las canales como pertenecientes a UNC. Dicha identificación debe mantenerse durante las fases de cuarteo, desosado y en los cortes generados.

DOCUMENTO	CARNE URUGUAY NATURAL CLUB REQUISITOS PARA PRODUCCIÓN DE CARNES CON ETIQUETADO URUGUAY NATURAL CLUB		
Rev. 4	Emisión 25 / 02 / 2015	Página 2 de 3	

2.2		<u>Desosado</u>
2.2.1	Mayor	<u>pH:</u> En el proceso se debe verificar que los cortes no superen valores de pH: 5,8.
2.2.2	Mayor	<u>Color de la carne:</u> Se rechazarán los cortes oscuros que se presenten previo al envasado. (A partir de grado 5 en adelante según la escala Ausmeat).
2.2.3	Mayor	<u>Color de la grasa:</u> Se rechazarán los cortes que presenten grasa amarilla previo al envasado. (A partir de grado 7 en adelante según la escala Ausmeat).
2.3		<u>Empaque</u>
2.3.1	Crítico	<u>Envasado:</u> El establecimiento debe asegurar la continua identificación en las etapas de envasado al vacío y madurado de los cortes obtenidos.
2.3.2	Crítico	<u>Etiquetado:</u> Los cortes deberán contener dentro de la bolsa de vacío la etiqueta que los identifica y la etiqueta UNC para cortes.
2.3.3	Crítico	<u>Empaque:</u> Los cortes deben acondicionarse en cajas que contarán con la siguiente información: • Nombre del establecimiento procesador. • Fecha de faena y producción. • Fecha de vencimiento. • Peso neto y bruto. • Número de cortes totales en la caja. • Indicación de temperatura de conservación. (-1° a 4° para enfriado y -12° máximo para congelado) • Etiqueta prenumerada UNC para cajas.
2.4		<u>Maduración</u>

DOCUMENTO	CARNE URUGUAY NATURAL CLUB REQUISITOS PARA PRODUCCIÓN DE CARNES CON ETIQUETADO URUGUAY NATURAL CLUB		
Rev. 4	Emisión 25 / 02 / 2015	Página 3 de 3	

2.4.1	Crítico	<u>Maduración:</u> Los cortes envasados y empacados deben madurarse un mínimo de 14 días en frigorífico a una temperatura de entre 0° y 4° C.
2.5		<u>Embarque</u>
2.5.1	Crítico	<u>Embarque:</u> Al momento de embarcar la mercadería se deberá asegurar la integridad de los envases primario y secundario y la correcta temperatura, entre -1° y 4° C para el caso de producto enfriado y -12° máximo para el caso de producto congelado.