


<b>DOCUMENTO</b>	<b>CARNE URUGUAY NATURAL CLUB</b> REQUISITOS PARA PRODUCCIÓN DE CARNES CON ETIQUETADO URUGUAY NATURAL CLUB		
<b>Rev. 1</b>	Emisión 25 / 03 / 2009	Página 1 de 2	

Punto	Categoría	Descripción
<b>Requisitos generales</b>		
1.0	Crítico	Las carnes deben ser provenientes de animales nacidos, criados y engordados hasta su terminación para faena, en <b>territorio del Uruguay</b> .
2.0	Crítico	Las condiciones de cría y terminación deben ser las características del Uruguay: <b>alimentación con pasturas a cielo abierto</b> .
2.1	Crítico	Se admiten limitados niveles de suplementación.
3.0	Crítico	Los establecimientos de faena deben contar con la <b>habilitación</b> del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) para el <b>mercado</b> al que se destinará el producto.
<b>Requisitos del proceso.</b>		
4.0	Crítico	<b>Categoría:</b> Los bovinos a faenarse deberán ser vaquillonas, novillitos o novillos de hasta 6 dientes. Los ovinos a faenarse deberán ser corderos.
4.1	Crítico	<b>Conformación:</b> 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	<b>Terminación:</b> 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	<b>Trazabilidad:</b> 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.

<b>DOCUMENTO</b>	<b>CARNE URUGUAY NATURAL CLUB</b> REQUISITOS PARA PRODUCCIÓN DE CARNES CON ETIQUETADO URUGUAY NATURAL CLUB		
	<b>Rev. 1</b>	Emisión 25 / 03 / 2009	

4.4	Crítico	<b>pH:</b> En el proceso se debe verificar que los cortes no superen valores de pH mayores a 5.8.
4.5	Crítico	<b>Color de la carne:</b> Debe ser $\leq 3$ según la escala AUS-MEAT.
4.6	Crítico	<b>Color de la grasa:</b> Debe ser $\leq 4$ según la escala AUS-MEAT.
5.0	Crítico	<b>Envasado:</b> El establecimiento debe asegurar la continua identificación en la etapa de envasado al vacío de los cortes obtenidos.
5.1	Crítico	<b>Etiquetado de los cortes:</b> los cortes deberán contener la etiqueta de alto impacto de UNC.
5.2	Crítico	<b>Empaque:</b> 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"> <li>• Fecha de faena y producción,</li> <li>• Fecha de vencimiento,</li> <li>• Peso neto y bruto,</li> <li>• Número de cortes totales en la caja.</li> <li>• Etiqueta UNC autoadhesiva para cajas.</li> </ul>
5.3	Crítico	<b>Maduración:</b> Los cortes envasados y empacados deben madurarse un mínimo de 14 días en frigorífico a una temperatura de entre 0° y 4° C.
6.0	Crítico	<b>Transporte:</b> 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 entre 0° y 4° C para el caso de producto enfriado y $\leq -12^{\circ}$ C para el caso de producto congelado.