

	<b>CONTROL DE CALIDAD DE LOS PROCESOS DE CERTIFICACION</b>	PCCUAB-P04-A Fecha Pág. 1 de 9
--	--	--------------------------------------

**PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN DE CARNE**

***“URUGUAYAN ANGUS BEEF”***

**CONTROL DE CALIDAD DE LOS PROCESOS DE CERTIFICACION**



## CONTROL DE CALIDAD DE LOS PROCESOS DE CERTIFICACION

PCCUAB-P04-A

Fecha

Pág. 2 de 9

### 1. OBJETIVO

Asegurar que los Procedimientos de Certificación estén ajustados a lo establecido en el Protocolo de Certificación.

### 2. ALCANCE

El campo de aplicación serán los Establecimientos Procesadores durante faenas y desosados del Programa de Certificación "URUGUAYAN ANGUS BEEF", siendo Carne Angus del Uruguay la responsable de la implementación del Control establecido en este Documento. Realizando los controles al menos una vez por mes en cada Establecimiento Procesador que esté produciendo dentro del programa "URUGUAYAN ANGUS BEEF".

### 3. DESARROLLO

#### 3.1 Descripción

Mantener actualizado un stock de Carne Certificada por cada Establecimiento Procesador

Establecer los criterios de defectos detectables en el programa, definidos en "mayores" o "menores" de acuerdo a la gravedad de los mismos y la codificación de dichos defectos.

Establecer los criterios a utilizar en caso de detectar defectos.

#### 3.2 DEFECTOS DETECTABLES DEL PROGRAMA:

DEFECTO	CODIGO	MAYOR	MENOR
PELAJE	11	MENOS DEL 50% DEL PELAJE ES NEGRO O COLORADO SÓLIDO O MACIZO	
PELAJE	21		ENTRE EL 50 Y EL 65% DEL PELAJE NO ES NEGRO O COLORADO SÓLIDO O MACIZO



**CONTROL DE CALIDAD  
DE LOS PROCESOS DE  
CERTIFICACION**

PCCUAB-P04-A

Fecha

Pág. 3 de 9

CONFORMACIÓN	12	ACEPTAR ANIMALES DE ESTRUCTURA INFERIOR O CONFORMACIÓN TIPO RAZA LECHERA O INDICA.	
CUERNOS	13	PRESENCIA DE CUERNOS	
CUERNOS	23		PRESENCIA DE TOCOS CON BASE OSEA
DENTICIÓN	14	CUARTO PAR DE INCISIVOS PERMANENTES ERUPCIONADO	
DENTICIÓN	24		ERUPCION PARCIAL DEL SEPTIMO INCISIVO
TIPIFICACION	15	INCORPORAR RESES DE CONFORMACIÓN INFERIOR AL PROGRAMA	
TIPIFICACION	25		OTORGAR GRADOS DE TIPIFICACION EQUIVOCADOS DENTRO DEL PROGRAMA
PERSONAL	16	PERSONAL NO CAPACITADO REALIZANDO TAREAS DEL PROGRAMA	
PERSONAL	26		PERSONAL CAPACITADO SIN IDENTIFICACION
DEPOSITO EN CAMARAS	17 (*)	½ RES NO ACEPTADA MEZCLADA CON ACEPTADAS	
DEPOSITO EN CAMARAS	27		½ RES ACEPTADA MEZCLADA CON NO ACEPTADAS
DEPOSITO EN CAMARAS	19 (**)	½ RES ACEPTADA SIN IDENTIFICACIÓN DE APROBADAS O	

	<b>CONTROL DE CALIDAD DE LOS PROCESOS DE CERTIFICACION</b>	PCCUAB-P04-A Fecha Pág. 4 de 9
--	--	--------------------------------------

		RECHAZADAS	
MAMOREADO	18 (*)	ACEPTAR MENOR A (USDA)	GRADO "SLIGHT"

NOTA: (\*) El hallazgo de cualquiera de estos dos defectos (17 o 18), implicará que el programa de certificación se coloque bajo 100% de vigilancia (todas las tareas deberán ser realizadas por personal de la Empresa Certificadora).  
NOTA (\*\*) Esta media res deberá ser reclasificada por el Inspector.

### 3.3 CRITERIOS A UTILIZAR EN CASO DE APARICIÓN DE DEFECTOS

Si no se observa ningún defecto, la frecuencia de supervisión continuará siendo la misma. Sin embargo, una observación de cualquier defecto deberá producir automáticamente los siguientes cambios:

Si se observa un defecto menor, se informará a la Empresa Certificadora.

Dos defectos menores, la Empresa Certificadora deberá duplicar cantidad de Inspectores. Si ningún defecto se observa durante los 10 días posteriores de funcionamiento con esta frecuencia de supervisión, el Establecimiento Procesador revertirá a la frecuencia normal.

Si se observara un defecto mayor o dos defectos menores durante los 10 días de supervisión duplicada, el programa de Certificación se pondrá bajo 100% de vigilancia (todas las tareas deberán ser realizadas por intermedio de personal de la Empresa Certificadora) durante 20 días de funcionamiento del programa. Después de 20 días de funcionamiento bajo 100% de vigilancia, el programa revertirá a la supervisión duplicada antes de volver a la frecuencia normal.



**CONTROL DE CALIDAD  
DE LOS PROCESOS DE  
CERTIFICACION**

PCCUAB-P04-A

Fecha

Pág. 5 de 9

Formulario: PCCUAB-F04- A

**Planilla de Control de Procesos del Programa  
"URUGUAYAN ANGUS BEEF"**

Establecimiento Procesador:	Fecha:
Empresa Certificadora:	

<b>PROCESO A CONTROLAR</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>FAENA</b>			
PERSONAL			
REGISTROS			
TAREAS			
OTROS			
<b>CAMARAS Y CUARTEO</b>			
PERSONAL			
REGISTROS			
TAREAS			
OTROS			
<b>DESOSADA</b>			
PERSONAL			
REGISTROS			
TAREAS			
OTROS			

.....  
Carne Angus del Uruguay  
Firma y Aclaración



**CONTROL DE CALIDAD  
DE LOS PROCESOS DE  
CERTIFICACION**

PCCUAB-P04-A

Fecha

Pág. 6 de 9

**Registro: PCPPUAB-R10 – A**

**- PLANILLA DE CONTROL DE PROCEDIMIENTOS -**

	TEMA	ACTIVIDAD	DEF. MENOR #	DEF. MAYOR #.	Person al encarg ado de la Tarea
<b>1</b>	<b>INGRESO HACIENDA</b>				
<b>1</b>	<b>CORRALES</b>				
<b>2</b>	<b>1. Ascendencia</b>	Conformidad con estándares definidos en el presente PROGRAMA.			
	<b>1. Fenotipo</b>				
<b>2.1</b>	<b>1.1.1. Apreciación</b>				
<b>2.2</b>	<b>1.1.2. Pelaje</b>				

<b>2</b>	<b>FAENA Certificables</b>	<b>Identificación de reses – Características</b>			
<b>2.1</b>	Señal identificación de reses	Indica aceptación fenotipo, pelaje			

<b>3</b>	<b>FAENA Certificables</b>	<b>Aceptación de reses – Características</b>			
<b>3.1</b>	Apreciación estado dentario	Conformidad con el presente PROGRAMA			
<b>3.2</b>	Categoría NOV-VQ	Técnicos de la Dirección de Industria Animal del MGAP. La apreciación y determinación de las categorías,			
<b>3.2.1</b>	Conformación Novillo Vaquillona				
<b>3.2.2</b>	Sellado Clasificación y Tipificación				



**CONTROL DE CALIDAD  
DE LOS PROCESOS DE  
CERTIFICACION**

PCCUAB-P04-A

Fecha

Pág. 7 de 9

3.3	Apreciación giba	conformación y estado dentario será realizada por Técnicos de la Dirección de Industria Animal del MGAP que se desempeñen como tales en forma habitual y permanente durante las faenas.			
3.4	Colocación de sello "a"	Conformidad con el presente			
<b>4</b>	<b>CAMARAS MADURACION</b>				
4.1	Separación de reses en proceso de certificación	ACEPTADA S ("a") Separadas de RECHAZADAS ("r").			
<b>5</b>	<b>CUARTEO – Aprobación de reses – características certificables – marmoréo</b>				
5.1	Traslado de ½ a sala de cuarteo.	Cuarteo entre cost. 12 y 13 (o entre 10 y 11) y espera de 10 minutos			
5.2	Apreciación de MARMORÉO	Comparación con estándares USDA			
	Medición de cobertura de grasa	Mínimo 6 mm a la altura de la superficie de corte.			
5.3	Aprobación o rechazo	Mínimo: grado Trazas USDA y mínimo 6 mm de cobertura.			
5.4	Sello "RECHAZADAS"	Todas las reses aceptadas deberán tener una identificación de rechazadas o aprobadas.			
<b>6</b>	<b>DESOSADO</b>				
6.1	Programa de desosada				



**CONTROL DE CALIDAD  
DE LOS PROCESOS DE  
CERTIFICACION**

PCCUAB-P04-A

Fecha

Pág. 8 de 9

6.2	Ingreso desosada a	Identificación de cuartos APROBADOS			
7	<b>ENVASADO</b>				
7.1	Etiqueta envase primario				
7.2	Etiqu. Envase secundario	Rótulo identificación producto y establecimiento según norm. del MGAP.			
7.3	Logo Angus				
7.3.1	En cortes	Rótulo adicional Certificación hace público que cumple con los requisitos que la diferencian de otras carnes			
7.3.2	En cajas				
8	<b>ALMACENAMIENTO en depósito de frío</b>				
8.1	Retiros embarque a				
9	<b>SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN</b>				
9.1	Solicitud Establecimiento Procesador				
9.2	Solicitud Carne Angus del Uruguay				
9.3	Verificación				
9.3	Producto (estado, cajas)				
9.3.1	Documentación				
9.4	Aprobación				

.....  
Carne Angus del Uruguay

Firma y Aclaración



**CONTROL DE CALIDAD  
DE LOS PROCESOS DE  
CERTIFICACION**

PCCUAB-P04-A

Fecha

Pág. 9 de 9