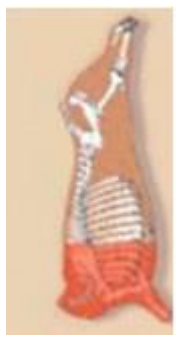





	<b>DELANTERO FOREQUARTER 冷冻去骨牛前部位肉</b>	
<b>ESPQ-E-C-M-09</b>		<b>Fecha: 02-jun-23</b>
<b>CODE 115198</b>		

<b>PRESENTACION - DRESSING</b>	Cuarto delantero deshuesado. No incluye brazuelo ni musculo cónico. Bien desgrasado Forequarter boneless. Without shin and conical muscle. Defatted 95 VL
<b>CLASIFICACION - CLASSIFIED</b>	
<b>ENVASE PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING</b>	Bolsa fuelle- polyetilen bag 100*77*25 Etiqueta primaria - primary label
<b>ENVASE SECUNDARIO - SECONDARY PACKAGING CORTES/CAJA – CUT/ BOX</b>	Caja Meatex flexo – Meatex flexo Box (600*400*150mm) 1
<b>CONSERVAR - KEEP</b>	Congelado - Frozen -18°C
<b>VENCIMIENTO - BEST BEFORE</b>	730 dias - days

<b>UBICACION ANATOMICA - ANATOMICAL LOCATION</b>	<b>FOTO DEL CORTE – FOREQUARTER PICTURE</b>
<div style="display: flex;">   </div>	

<b>EMPAQUE PRIMARIO - PRIMARY PACKING</b>	<b>ETIQUETA PRIMARIA – PRIMARY LABEL</b>
	

<b>EMPAQUE SECUNDARIO – SECONDARY PACKAGING</b>	<b>ROTULO EXTERNO - BOX LABEL</b>
	

	<b>TORTUGUITA HEEL MUSCLE 冷冻去骨牛龟腱肉</b>	
<b>ESPQ-E-C-M-20</b>		Fecha: 02-jun-23
<b>CODE 115202</b>		

<b>PRESENTACION - DRESSING</b>	Limpiar trozos grandes de grasa, coagulos y ganglios Clean big rest of fat, clods, nodes, and ink. 95 VL
<b>CLASIFICACION - CLASSIFIED</b>	
<b>ENVASE PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING</b>	Bolsa de vacío- vacuum bag 20*50
<b>ENVASE SECUNDARIO - SECONDARY PACKAGING CORTES/CAJA – CUT/ BOX</b>	Bolsa fuelle- polyetilen bag 100*77*25 Caja Meatex flexo – Meatex flexo Box (600*400*150mm) Promedio – average 10 units
<b>CONSERVAR - KEEP</b>	Congelado - Frozen -18°C
<b>VENCIMIENTO - BEST BEFORE</b>	730 días - days

**UBICACION ANATOMICA - ANATOMICAL LOCATION**

**FOTO DEL CORTE –PICTURE**

**EMPAQUE PRIMARIO - PRIMARY PACKING**

**ETIQUETA PRIMARIA – PRIMARY LABEL**


**MEATEX**  
 CARNE BOVINA CONGELADA SIN HUESO – CORTE DEL CUARTO TRASERO  
 FROZEN BONELESS BEEF – HINDQUARTER CUTS  
**TORTUGUITA**  
**HEEL MUSCLE**  
 冷冻去骨牛龟腱肉  
**TROPA**  
**36730**  
 SENASA No. 2005/9961/1  
 INDUSTRIA ARGENTINA  
**MEATEX**  
 ORIGIN – ORIGEN MUGHES, SANTA FE, ARGENTINA  
 Desecho: 1 (100%)  
 Destino: Sanguinolento, Capazo, Chapa.  
 Comercializa y Distribuye: BLACK BAMBOO ENTERPRISES S.A.U  
 TUITA 9 KM 292,5  
 FECHA DE VENCIMIENTO: 01/06/2025  
 FECHA DE PRODUCCION: 24/05/2023  
 FECHA DE EMPAQUE: 24/05/2023  
 FECHA DE VENCIMIENTO: 01/06/2025

**EMPAQUE SECUNDARIO – SECONDARY PACKAGING**

**ROTULO EXTERNO - BOX LABEL**


**MEATEX**  
 CARNE BOVINA CONGELADA SIN HUESO – CORTE DEL CUARTO TRASERO  
 FROZEN BONELESS BEEF – HINDQUARTER CUTS  
**115202 HEEL MUSCLE**  
**TORTUGUITA**  
 冷冻去骨牛龟腱肉  
**TROPA**  
**216**  
 SENASA No. 2005/9961/1  
 INDUSTRIA ARGENTINA  
**MEATEX**  
 ORIGIN – ORIGEN MUGHES, SANTA FE, ARGENTINA  
 Desecho: 1 (100%)  
 Destino: Sanguinolento, Capazo, Chapa.  
 Comercializa y Distribuye: BLACK BAMBOO ENTERPRISES S.A.U  
 TUITA 9 KM 292,5  
 FECHA DE VENCIMIENTO: 08/08/23  
 FECHA DE PRODUCCION: 24/05/2023  
 FECHA DE EMPAQUE: 24/05/2023  
 FECHA DE VENCIMIENTO: 01/06/2025

	<b>TRASERO HINDQUARTER 冷冻去骨牛后部位肉</b>	
<b>ESPQ-E-C-M-26</b>		Fecha: 02-jun-23
<b>CODE 115197</b>		

<b>PRESENTACION - DRESSING</b>	Cuarto trasero deshuesado. No incluye garron ni tortuguita. Bien desgrasado Hindquarter boneless. Without skank and Heel Muscle. 95 VL
<b>CLASIFICACION - CLASSIFIED</b>	
<b>ENVASE PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING</b>	Bolsa fuelle- polyetilen bag 100*77*25 Etiqueta primaria - primary label
<b>ENVASE SECUNDARIO - SECONDARY PACKAGING CORTES/CAJA – CUT/ BOX</b>	Caja Meatex flexo – Meatex flexo Box (600*400*150mm) 1
<b>CONSERVAR - KEEP</b>	Congelado - Frozen -18°C
<b>VENCIMIENTO - BEST BEFORE</b>	730 dias - days

**UBICACION ANATOMICA - ANATOMICAL LOCATION**
**FOTO DEL CORTE –PICTURE**

**EMPAQUE PRIMARIO - PRIMARY PACKING**
**ETIQUETA PRIMARIA – PRIMARY LABEL**

**EMPAQUE SECUNDARIO – SECONDARY PACKING**
**ROTULO EXTERNO - BOX LABEL**


	<b>ASADO CON VACIO Y MATAMBRE</b> <b>RIB PLATE FLANK ON</b> 冷冻去骨牛胸腩连体	
<b>ESPQ-E-C-M-11</b>		Fecha: 02-jun-23
<b>CODE 115591</b>		

<b>PRESENTACION - DRESSING</b>	Asado con vacio y matambre, sin pelotones de grasa ni ganglios. Bien desgrasado Ribe plate with rose meat without fat clumps and nodes 95VL
<b>CLASIFICACION - CLASSIFIED</b>	
<b>ENVASE PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING</b>	Bolsa fuelle- polytene bag 100*77*25 Lamina - film polyetilene 60*60*30 Etiqueta primaria - primary label
<b>ENVASE SECUNDARIO - SECONDARY PACKAGING</b> <b>CORTES/CAJA - CUT/ BOX</b>	Caja Meatex flexo – Meatex flexo Box (400*600*150mm) 2 units
<b>CONSERVAR - KEEP</b>	Congelado - Frozen -18°C
<b>VENCIMIENTO - BEST BEFORE</b>	730 dias - days

**UBICACION ANATOMICA - ANATOMICAL LOCATION**

**FOTO DEL CORTE - PICTURE**

**EMPAQUE PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING**

**ETIQUETA PRIMARIA - PRIMARY LABEL**

**EMPAQUE SECUNDARIO - SECONDARY PACKAGING**

**ROTULO EXTERNO - BOX LABEL**


	<b>GARRON SHANK</b> <b>冷冻去骨牛后腱肉</b>	
<b>ESPQ-E-C-M-35</b>		Fecha: 02-jun-23
<b>CODE 115200</b>		

<b>PRESENTACION - DRESSING</b>	Limpiar trozos grandes de grasa, pelotones, coagulos, venas y dejar tendones Without big pieces of fat. Remove clots and veins, keep tendons. 95 VL
<b>CLASIFICACION - CLASSIFIED</b>	
<b>ENVASE PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING</b>	Bolsa de vacío- vacuum bag 25*60*60
<b>ENVASE SECUNDARIO - SECONDARY PACKAGING CORTES/CAJA – CUT/ BOX</b>	Bolsa fuelle- polytene bag 100*77*25 Caja Meatex flexo – Meatex flexo Box (600*400*150mm) Promedio – average 10 units
<b>CONSERVAR - KEEP</b>	Congelado - Frozen -18°C
<b>VENCIMIENTO - BEST BEFORE</b>	730 dias - days

**UBICACION ANATOMICA - ANATOMICAL LOCATION**

**FOTO DEL CORTE –PICTURE**

**EMPAQUE PRIMARIO - PRIMARY PACKING**

**ETIQUETA PRIMARIA – PRIMARY LABEL**

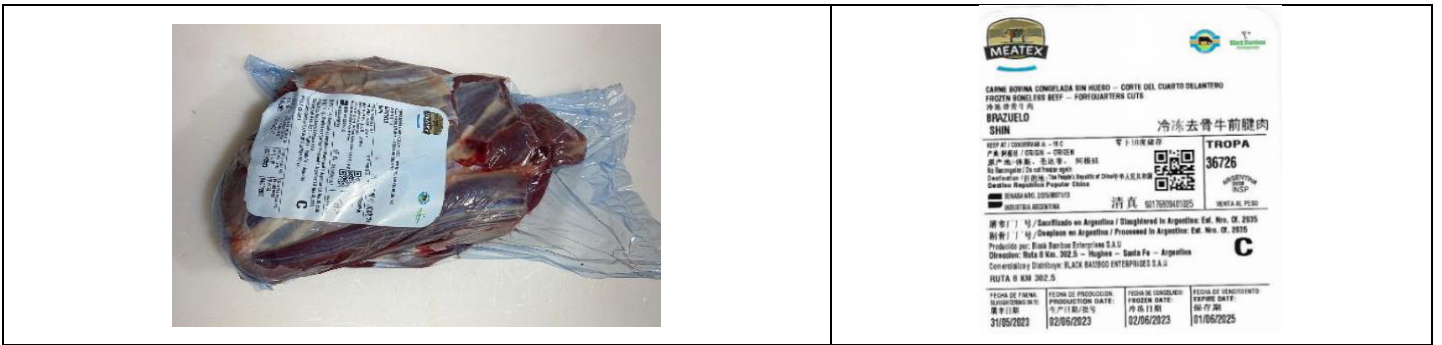
**EMPAQUE SECUNDARIO – SECONDARY PACKAGING**

**ROTULO EXTERNO - BOX LABEL**


	<b>BRAZUELO SHIN</b> <b>冷冻去骨牛前腱肉</b>	
<b>ESPQ-E-C-M-07</b>		Fecha: 02-jun-23
<b>CODE 115201</b>		

<b>PRESENTACION - DRESSING</b>	Limpiar trozos grandes de grasa, coágulos y tinta. Dejar tendones Without big rest of fat, clots, and ink. Keep tendons. 95 VL
<b>CLASIFICACION - CLASSIFIED</b>	
<b>ENVASE PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING</b>	Bolsa de vacío- vacuum bag 25*45*60
<b>ENVASE SECUNDARIO - SECONDARY PACKAGING CORTES/CAJA – CUT/ BOX</b>	Bolsa fuelle- polytene bag 100*77*25 Caja Meatex flexo – Meatex flexo Box (600*400*150mm) Promedio – average 10 units
<b>CONSERVAR - KEEP</b>	Congelado - Frozen -18°C
<b>VENCIMIENTO - BEST BEFORE</b>	730 dias - days

**UBICACION ANATOMICA - ANATOMICAL LOCATION**
**FOTO DEL CORTE –PICTURE**

**EMPAQUE PRIMARIO - PRIMARY PACKING**
**ETIQUETA PRIMARIA – PRIMARY LABEL**

**EMPAQUE SECUNDARIO – SECONDARY PACKAGING**
**ROTULO EXTERNO - BOX LABEL**
