Anexo V. Planilla de Recepción de Cortes de Carne Vacuna con y sin Hueso y Menudencias

Proveedor: Remito: Fecha: Hora:	Identificación Establecimiento: Nro. de habilitación: Guía de Inac: Serie N°	Vehículo Mat.: Hab.:	Observaciones: escribirlas al dorso Carnet Manipulador Alim:

Nombre del corte	Kg por corte	Temp. en °C	Color, Olor y Textura	Merma líquida	Encuadre y Prolijidad	% de Grasa removible	Cond. de las cajas y del Env. al vacío
Media Res: Cuarto delantero y trasero estándar							
Media Res: Cuarto delantero y trasero pistola							
Asado con vacío							
Asado							
Aguja de 1era.							
Bola de lomo							
Colita de Cuadril							
Cuadrada (Cadera)							
Cuadril							
Matambre							
Nalga de Adentro							
Paleta (Carnaza de paleta)							
Peceto							
Vacío							
Carne picada							
Lengua							
Mondongo							

Kg totales :	Producto: Aceptado ☐	Rechazado ☐

Firma del organismo comprador: Aclaración:	Firma por el proveedor: Aclaración: CI.