

Declaración Ambiental de Producto

En conformidad con ISO 14025:2006 para Hamburguesas bovinas congeladas.



Programa:	The International EPD® System, www.environdec.com
Programa operador:	EPD International AB
Número de Registro EPD:	EPD-IES-0006436
Fecha de Publicación:	2024-07-02
Válida hasta:	2029- 07-01

Una EPD debe proporcionar información actualizada y puede actualizarse si las condiciones cambian. La validez indicada está, por tanto, sujeta a su registro y publicación en www.environdec.com

Programme information

Programa:	The International EPD[®] System
Dirección Postal:	EPD International AB Box 210 60 SE-100 31 Stockholm Sweden
Website:	www.environdec.com
E-mail:	info@environdec.com



The EPD owner has the sole ownership, liability, and responsibility for the EPD.

EPDs within the same product category but registered in different EPD programmes may not be comparable. For two EPDs to be comparable, they must be based on the same PCR (including the same version number) or be based on fully-aligned PCRs or versions of PCRs; cover products with identical functions, technical performances and use (e.g. identical declared/functional units); have equivalent system boundaries and descriptions of data; apply equivalent data quality requirements, methods of data collection, and allocation methods; apply identical cut-off rules and impact assessment methods (including the same version of characterisation factors); have equivalent content declarations; and be valid at the time of comparison. For further information about comparability, see ISO 14025.

Besides other languages, the EPD shall a minimum be published in English to ensure global applicability and usefulness.

El propietario de la EPD tiene la propiedad exclusiva y la responsabilidad sobre la EPD.

Las EPD dentro de la misma categoría de producto pero registradas en diferentes programas de EPD pueden no ser comparables. Para que dos EPDs sean comparables, deben basarse en la misma PCR (incluido el mismo número de versión) o en una PCR o versiones de PCR totalmente alineadas; cubrir productos con funciones, prestaciones técnicas y uso idénticos (por ejemplo, unidades declaradas/funcionales idénticas); tener límites de sistema y descripciones de datos equivalentes; aplicar requisitos de calidad de datos, métodos de recopilación de datos y métodos de asignación equivalentes; aplicar reglas de corte y métodos de evaluación de impacto idénticos (incluida la misma versión de factores de caracterización); tener declaraciones de contenido equivalentes; y ser válido en el momento de la comparación. Para obtener más información sobre comparabilidad, consulte ISO 14025.

Además de otros idiomas, la EPD deberá ser publicada en inglés para garantizar su aplicabilidad y utilidad global.

Preserves and preparations of meat (including meat offal or blood)

REGLAS DE CATEGORÍA DE PRODUCTO: UN CPC 2118

PCR 2016:05 - VERSIÓN 2.0 - VÁLIDO HASTA: 2025-03-31

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

Responsabilidades para PCR, LCA y verificación independiente por parte de terceros

Reglas de Categoría de Producto

PRESERVES AND PREPARATIONS OF MEAT (INCLUDING MEAT OFFAL OR BLOOD),
REGISTRATION NUMBER, VERSION: 2016:05, Version 2.0
UN CPC CODE: 2118

La revisión de PCR fue realizada por: Sonia Pignatelli. Se podrá contactar con el panel de revisión a través de info@environdec

Información de la Compañía

Titular de la EPD: **QUICKFOOD S.A.**

Dirección: **Suipacha 1111, Piso 18 (CP 1008)**

Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA), Argentina.

Sitio Web: www.marfrig.com.ar | Contacto: sustentabilidad@marfrig.com

Life Cycle Assessment (LCA)

Responsabilidad del LCA: Ing. Leticia Tuninei, Lic. Maria Candela Garcia.

Verificación por tercera parte

Verificación por tercera parte independiente de la declaración y datos, según norma ISO 14025:2006, a través de:

EPD verificación mediante verificador individual

Verificador: Javier Martin Echazarreta / Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)

Aprobado por: The International EPD® System

El procedimiento de seguimiento de los datos durante la vigencia de la EPD involucra a un verificador externo:

Si

Executive Report

Marfrig is one of the leading companies in beef production and the largest hamburger producer in the world. The food produced in our units reaches the shelves of millions of consumers through large restaurant and supermarket chains.

The company is recognized for its integrity, excellence and commitment to sustainability, and a production model that respects legal, environmental and animal welfare aspects.

To be part of our team of collaborators is to be part of a passionate team committed to providing the best protein and offering the best to our customers.

In Argentina, Marfrig leads the production and sale of beef-derived and processed foods in the country.

The verification Life Cycle Assessment (LCA) from PATY frozen beef hamburgers was carried out by INTI in order to get the Environmental Product Declaration (EPD). These are produced in the meat packing plant San Jorge, located in the homonymous town, province of Santa Fe, by the company QUICKFOOD S.A. (Marfrig Group), according to ISO 14025 and 14040 standards.

This study takes as reference the product category rule (PCR) called "PRESERVES AND REPARATIONS OF MEAT including meat offal or blood)" Version 2.0.

Functional Unit: one **kilogram of beef hamburger, frozen and packaged**. The weight of the packaging is not included in the kilogram.

The following environmental impact categories and their corresponding indicators were evaluated, which yielded the following results:

The results obtained for **one kilogram of beef hamburger, frozen and packaged**, were as follows for the category of climate change: total 3.45E+00 kg CO₂ eq; for ozone layer depletion it resulted in 3.44E-07 kg CFC11 eq; acidification 9.44E-03 mol H⁺ eq; eutrophication 1.82E-04 kg P eq for freshwater; 2.44E-03 g N eq for marine and 2.49E-02 mol N eq for terrestrial. For photochemical ozone formation, this resulted in 6.47E-03 kg NMVOC eq; the depletion of abiotic resources-minerals and metals accounted for 9.43E-06 kg Sb eq; while that of fossil fuels registered 5.08E+01 MJ, net calorific value. Water consumption was 2.92E+00 m³ global private eq.

Regarding the PATY[®] hamburger kilo, in the analysis of the complete life cycle of the product, it was observed that the conservation and consumption stage absorbed the greatest amount of environmental impact. However, an analysis was carried out as far as the distribution stage to identify the critical points where the company can intervene and suggest improvements. It was observed that the refrigeration stage and the transportation of raw materials, inputs and finished product are the points that had the greatest environmental impact due to energy and fuel consumption and, to a lesser extent, the emissions generated in the primary stage.

These results are in line with other international studies, with values within the range. These findings will be of interest to the company to identify critical points for improvement, as well as for consumers to make decisions on responsible consumption.



Quiénes somos

Marfrig es una de las empresas líderes en la producción de carne vacuna y el mayor productor de hamburguesas del mundo. Los alimentos producidos en nuestras unidades llegan a las mesas de millones de consumidores a través de grandes cadenas de restaurantes y supermercados.

La empresa es reconocida por su integridad, excelencia y compromiso con la sustentabilidad, y un modelo productivo que respeta los aspectos legales, ambientales y de bienestar animal.

Ser parte de nuestro equipo de colaboradores es ser parte de un equipo apasionado comprometido con brindar la mejor proteína y ofrecer lo mejor a nuestros clientes.

La operación de Marfrig en Argentina es líder en la producción y venta de alimentos derivados de carne bovina y procesados en el país. Contamos con 4 plantas productivas con capacidad de más de 40 mil toneladas de hamburguesas por año y más de 30 mil de otros productos.



1ª en producción

de hamburguesas,
en el mundo



2ª mayor empresa

de proteína bovina del
mundo, en capacidad



1ª empresa,

en el sector, en la producción
de artículos en base de
proteína vegetal



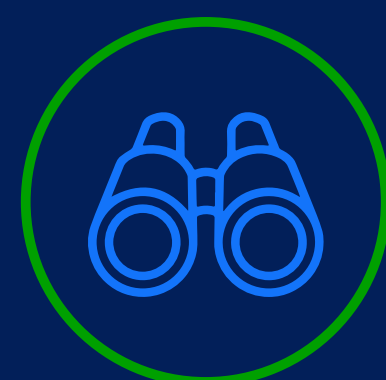
100+ países

consumen productos
Marfrig



MISIÓN

Proveer globalmente la mejor proteína a través de la relación a largo plazo con nuestros consumidores, creando productos de alta calidad y seguridad motivados a ofrecer lo mejor a nuestros clientes.



VISIÓN

Ser reconocidos como la mejor empresa global de proteínas.



VALORES

Enfoque en el Cliente

Tenemos un compromiso total con los clientes internos y externos, además abrazamos sus prioridades como las nuestras. Ponemos toda nuestra atención y pasión en lo que hacemos para cumplir con nuestros clientes en todas las etapas de la cadena productiva.

Simplicidad

Trabajamos con claridad, objetividad y simplicidad en la toma de decisiones, buscando facilitar todos los procesos. La idea de "menos es más" impregna todo lo que hacemos.

Transparencia

No ocultamos nuestros problemas. Nuestros comportamientos y conductas son dirigidas a aprender de los errores para no cometerlos de nuevo. Alentamos el diálogo con nuestros clientes y proveedores, lo que nos ayuda a generar confianza y mejorar como profesionales y personas.

Respeto

Tratamos a todos como nos gustaría ser tratados. Nos guiamos por nuestros principios éticos y estamos motivados constantemente a desarrollar nuestras relaciones.

Excelencia

Alentamos constantemente a ofrecer soluciones innovadoras, buscando la excelencia en todo lo que hacemos. Desarrollamos estas capacidades en toda la organización en busca de la fidelidad de nuestros clientes internos y externos.

Emprendedurismo

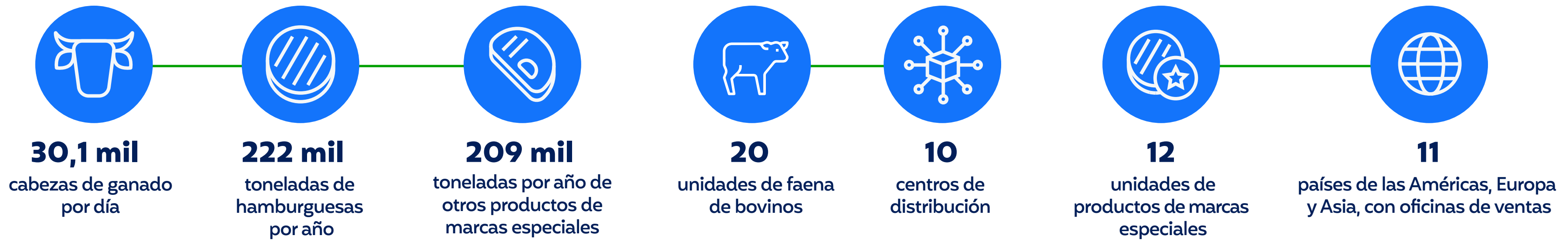
Estamos atentos al contexto del mercado en el que vivimos y nos adaptamos a él. Trabajamos con pasión en las tareas y sabemos recuperarnos ante la adversidad con resiliencia. Nos sentimos dueños cuidando de nuestros procesos, productividad y recursos. Estamos atentos frente a demandas, problemas y oportunidades.

NUESTRA OPERACIÓN GLOBAL

Contamos con un amplio portafolio de marcas reconocidas, con productos de alta calidad, dirigidos tanto al mercado nacional como a la exportación. Este conjunto incluye varios productos diferenciados, como orgánico y Viva!, que ofrece cortes de carne producidos bajo diferentes conceptos, como Carne Carbono Neutro (CCN), pionero en Brasil.

ARGENTINA														
BRASIL														
CHILE			URUGUAY											
ESTADOS UNIDOS														

Capacidad de producción



PLATAFORMA DE SUSTENTABILIDAD

Como una de las mayores empresas de proteína animal del mundo, la sostenibilidad es nuestro principal eje estratégico de actuación. Es a través de lineamientos y acciones consistentes en sustentabilidad, relacionadas con minimizar el impacto de nuestras operaciones en el medio ambiente, velando por el bienestar animal siempre que sea posible y conservando los recursos naturales, que se realizan negocios y se genera valor para nuestros grupos de interés de relación.

Las acciones relacionadas con la sustentabilidad permean el día a día de nuestras operaciones. Para gestionarlas, dividimos las iniciativas en seis ejes estratégicos:



1. Control de Origen

Gestión del origen de las materias primas y compromiso de los proveedores con las mejores prácticas de sostenibilidad. Es responsable de ejecutar el **Programa Verde+**, cuyo objetivo es difundir la ganadería sostenible y de bajas emisiones en toda la cadena de valor.

Dentro de las operaciones industriales, aplica un estricto control de calidad e inocuidad de los alimentos, a través de procesos y procedimientos que contemplan el uso de antibióticos, hormonas y sustancias controvertidas, en caso de que se utilicen en la ganadería.



2. Bienestar Animal

Gestiona las prácticas de manejo de los animales, desde la granja hasta el sacrificio, que deben realizarse de acuerdo con las recomendaciones de **World Animal Protection**, y los estándares internacionales más estrictos en términos humanitarios.



5. Efluentes y Residuos

Difunde conductas ambientalmente responsables para el tratamiento, disposición de efluentes y residuos sólidos provenientes de las operaciones.



3. Cambio Climático

Busca ganancias continuas en la eficiencia de los procesos, con el fin de minimizar el impacto de las operaciones en el cambio climático y adaptarlas a este nuevo contexto.



6. Responsabilidad Social

Compromiso de los proveedores en prácticas respetuosas de los derechos humanos, apoyo al desarrollo de nuevos medios de producción, tecnologías e iniciativas que promuevan una mayor inclusión, impactando positivamente en las localidades donde tenemos presencia.



4. Recursos Naturales

Promueve la gestión del consumo de agua y energía en los procesos productivos, y la búsqueda de generación de energía alternativa a partir de fuentes limpias y renovables.



ESG Marfrig / Índices en Argentina

LA EMPRESA MEJOR VALUADA DEL SECTOR, AÑO TRAS AÑO



FAIRR 2023

Mejor puesto entre las empresas de proteína bovina

¡Y también la única de la industria clasificada como de bajo riesgo entre las compañías evaluadas!



BBFAW 2023

Única empresa de proteína bovina del mundo calificada Tier 2

¡Reconocimiento por tercer año consecutivo!



FOREST 500

Mejor puesto entre frigoríficos a nivel global

¡Gran logro en un ranking que evalúa a las 350 compañías líderes del planeta!



CDP 2023

A en Cambio Climático

¡Solo el 1,7% de las 23.000 organizaciones evaluadas alcanzaron dicha nota máxima en al menos una de las evaluaciones! Marfrig también logró A- en Seguridad Hídrica y Silvicultura.

DESCRIPCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Certificaciones relacionadas con productos o sistemas de gestión de nuestras plantas en Argentina.



INFORMACIÓN DE LA COMPAÑÍA

Titular de la EPD: **QUICKFOOD S.A.**

Dirección: **Suipacha 1111, Piso 18 (CP 1008),**

**Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA),
Argentina.**

Sitio Web: www.marfrig.com.ar

Contacto: sustentabilidad@marfrig.com

ARGENTINA		2023 NÚMERO
	BRC Global Standards	3
	HACCP & GMP	1
	McDonald's SWA (protocolo privado en el Código CSR de conducta y para provisión de materias primas y productos elaborados a McDonald's)	2
	McDonald's SQMS	2
	McDonald's AHW Beef slaughter and debboning (protocolo privado de bienestar animal para proveer materia prima a McDonald's)	1
	Certificación en prácticas de bienestar animal bajo protocolo interno	1

PRODUCCIÓN GANADERA EN ARGENTINA

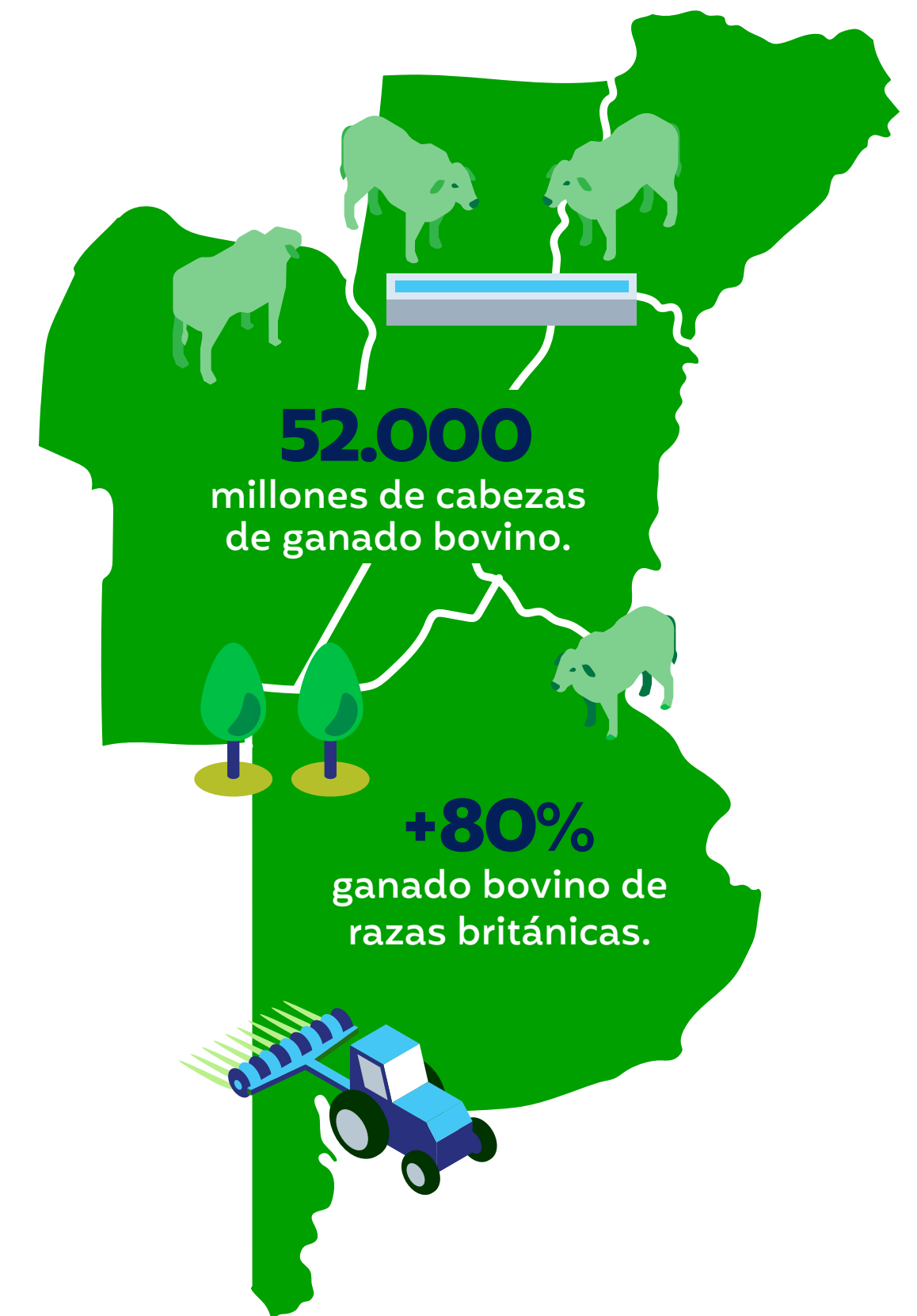
La Región Pampeana, que comprende las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, Corrientes y Entre Ríos, en la zona central del país, es una de las mayores extensiones del mundo dedicadas a la producción de ganado.



Se trata de un rodeo nacional de **52.000 millones** de cabezas de ganado bovino, distribuidas en **130.000** establecimientos, cuyo perfil genético está basado en más de un **80 % en razas británicas**, como Aberdeen Angus, y sus cruzas con Braford y Brangus.

Los terneros son criados con la madre hasta los 6 meses de edad, siendo destetados para seguir su desarrollo de recria en pasturas con alto nivel proteico. Luego pasan a la fase de terminación, generalmente sobre pasturas consociadas con alguna suplementación energética, o pueden pasar por un breve periodo de tiempo (entre 70-80 días) por un feedlot, desarrollando su potencial muscular, la deposición de grasa necesaria de cobertura y el marmolado deseado.

Gracias a todos estos factores es que la carne argentina es un producto reconocido mundialmente por su palatabilidad, ternera y gusto.

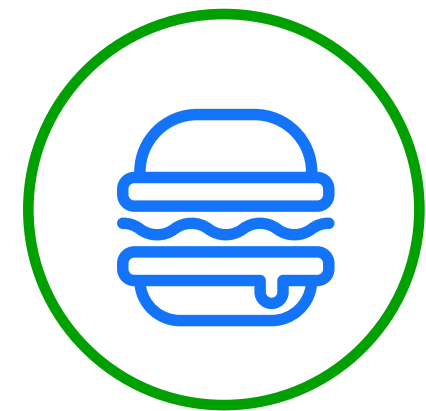


NUESTRA OPERACIÓN EN ARGENTINA 2023



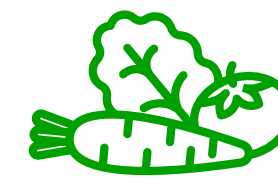
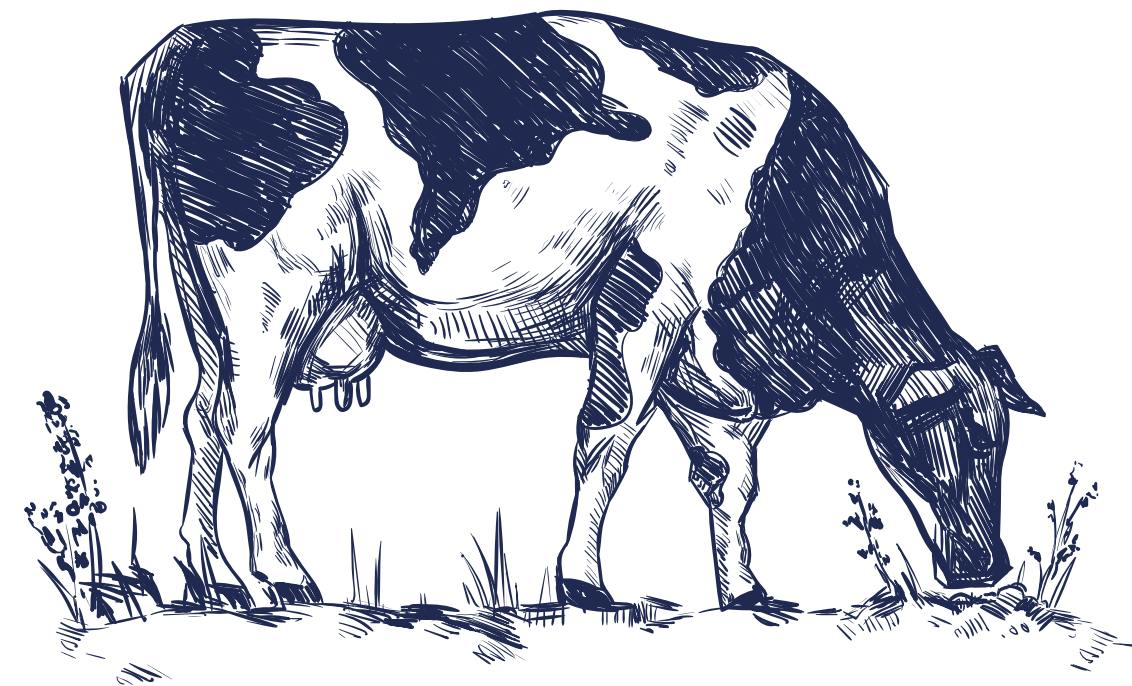
1.100

cabezas de ganado al día



52.800

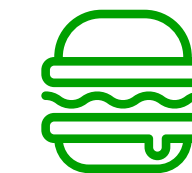
toneladas de hamburguesas al año



1. ARROYO SECO

VEGETALES Y FRUTAS CONGELADAS

600 tn/mes



3. PILAR

HAMBURGUESAS / FOOD SERVICE

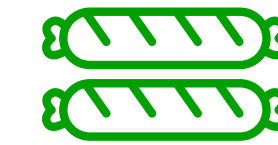
1.200 tn/mes

(con 3 líneas de producción)



5. MUNRO

SEDE CORPORATIVA

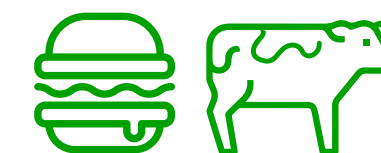


2. BARADERO

SALCHICHAS / FIAMBRES

1.600 tn/mes de embutidos

y **400 tn/mes de jamón**



4. SAN JORGE

HAMBURGUESAS / FAENA

1.100 cabezas/día y 3.250

tn/mes de hamburguesa (con 8

líneas de producción)



INFORME HAMBURGUESAS





INTRODUCCIÓN

HAMBURGUESAS

Este documento trata sobre la producción de carne de vacuna de bovinos según ciclo completo, el cual incluye vacas, ternero, novillo, novillitos y toro (nacidos, criados y sacrificados en Argentina) y producción argentina de hamburguesas bovinas congeladas (marca Paty) comercializados por QUICKFOOD SA.

Los impactos ambientales se calcularon considerando el conjunto de cadena de producción, desde el nacimiento del animal hasta el consumo de carne y hamburguesas bovinas (análisis de ciclo de vida: cuna-tumba). El mismo se especifica en la referencia PCR 2016:05 Conservas y preparación de carne (incluye carne, menudencias o sangre) versión 2.0. CPC 2118.

Periodo de relevancia

Producción ganadera: 01/07/2020 al 30/06/2021
Producción carne bovina y hamburguesas bovinas en frigorífico: 01/01/2021 al 31/12/2021

Alcance geográfico de EPD

Argentina

Unidad funcional

1 kg de hamburguesas bovinas congeladas.

Código CPC

Clase 2118 - Conservas y Preparaciones de Carne (incluidos despojos o sangre).

Ubicaciones

Matadero, planta procesadora, cámara frigorífica y envasadora de carne:

Planta San Jorge:
Av. Jorge Ortiz 2653,
San Jorge, Santa Fe,
Argentina.



Distribución y Depósitos Externos:
Situados en las provincias de Córdoba y Buenos Aires.

METODOLOGÍA

Los resultados que se presentan a continuación se realizaron de acuerdo con las normas ISO 14044 para evaluación del ciclo de vida Life Cycle Assessment (LCA).

Límites del sistema

El LCA Ambiental incluye las Categorías de Impacto del producto seleccionado, considerando la adquisición de materias primas, los recursos energéticos e insumos primarios utilizados, la planta de procesamiento, la logística entre operaciones; el empaque, congelado y la distribución a los mercados de consumo nacional. La evaluación de impacto del LCA se realizó mediante una asignación física equivalente a 1 kilo de hamburguesas de carne bovina congeladas y envasadas marca Paty.

Base de datos(es) y software LCA utilizado

Simapro:"9.4" - Ecoinvent "3.8"

Suposiciones

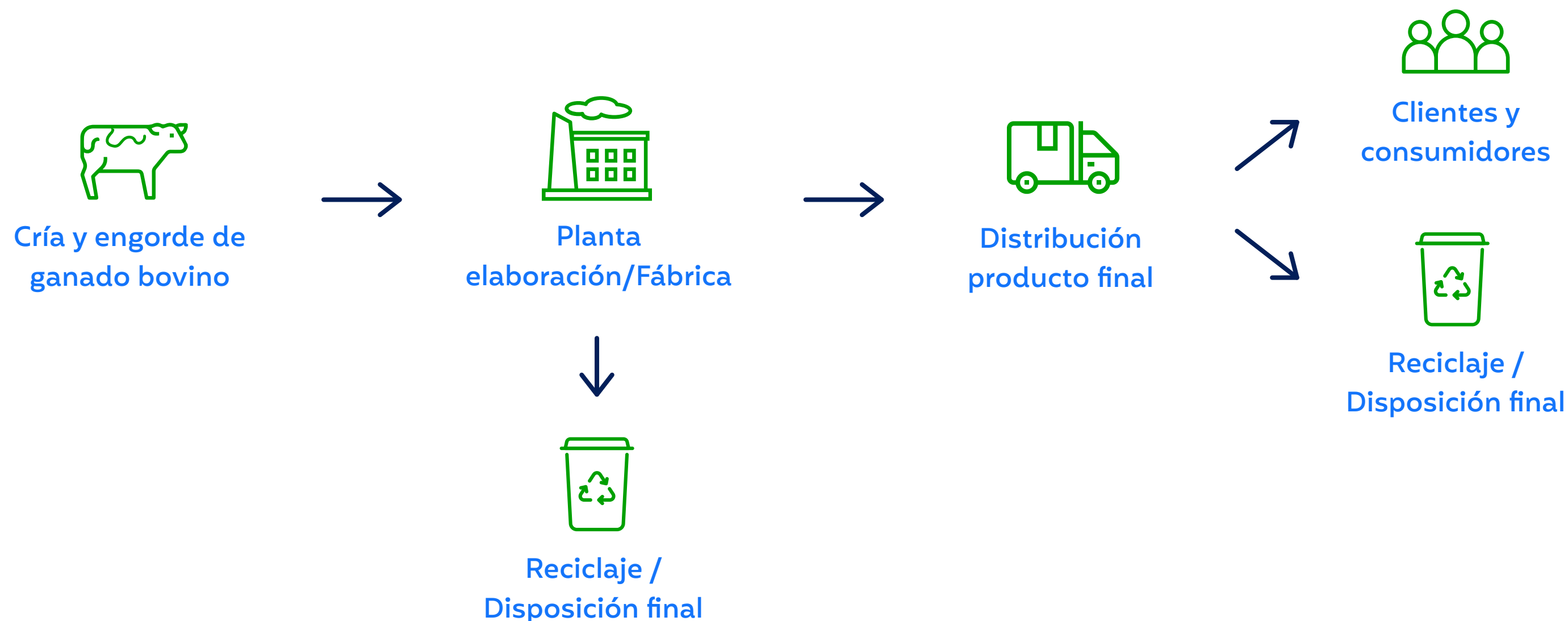
Asignación del 100% al producto evaluado. El transporte a los mercados de destino de comercialización, se calculó como la distancia promedio recorrida por el producto a través de su medio de transporte terrestre (camión).

Metodologías de evaluación de impacto

El alcance de este estudio va desde la cuna hasta la tumba, tomando en cuenta: producción de ganado vacuno, transporte hasta la planta, proceso de producción de carne vacuna y hamburguesas, empaque, transporte, almacenamiento del producto terminado, uso y disposición final.

Asignación

La asignación física comprende la partición de los flujos de entrada o salida de un proceso o sistema de producto, entre el sistema de producto en estudio y uno o más sistemas de producto [ISO 14044]. Esta definición incluye la separación de flujos relacionados con la reutilización y el reciclaje.



INFORMACIÓN DEL ANÁLISIS DEL CICLO DE VIDA

AGUAS ARRIBA

Cría de ganado bovino	Producción de ganado bovino en los 6 productores sujeto a estudio, en las provincias de: San Luis, Santa Fe, y Córdoba.
Transporte de ganado bovino	Transporte del ganado bovino realizado desde cada unidad de producción ganadera hasta la planta de industrialización.
Ingreso de materias primas	Incluye las emisiones generadas durante el transporte de las materias primas empleadas para el proceso productivo.
Ingreso de insumos	Incluye las emisiones generadas durante el transporte de insumos empleados para el proceso productivo. Por ejemplo: fueloil, gasoil, aditivos, embalaje, etcétera.
Faena	Corresponde a las emisiones generadas durante el sacrificio del animal en pie hasta la producción de la media res.
Depostada	Corresponde a las emisiones generadas desde la producción de la media res hasta el despostes de los cortes.

PROCESO CENTRAL

Producción hamburguesas	Corresponde a las emisiones generadas durante el proceso de producción de hamburguesas bovinas.
Cameras de congelado y enfriado	Corresponde a las emisiones generadas durante el almacenamiento y conservación del producto terminado.

AGUAS ABAJO

Logística y almacenamiento de producto terminado	Corresponde a las emisiones generadas por la logística asociada al transporte de productos finales y al almacenamiento de los mismos.
Tratamiento y disposición de residuos sólidos, líquidos y gaseosos	Corresponde a las emisiones generadas por el tratamiento y/o disposición de residuos sólidos, líquidos y gaseosos.

ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA PARA 1 KG DE HAMBURGUESAS MARCA PATY®

Impactos ambientales para 1 kg de hamburguesas congeladas y envasadas, producidas y comercializadas por la firma QUICKFOOD S.A.

PARÁMETRO	UNIDAD	AGUAS ARRIBA		PROCESO CENTRAL	AGUAS ABAJO				TOTAL sin Cocción	TOTAL con Cocción	
		Producción de carne	Producción packaging	Frigorífico	Distribución de Producto	Conservación	Cocción	Fin de Vida Packaging			
Potencial de Calentamiento Global (GWP)	Fósil	kg CO ₂ eq.	2,23E-02	3,08E-02	3,08E-01	1,64E-01	1,69E+00	7,95E-01	5,43E-03	2,22E+00	3,01E+00
	Biogénico	kg CO ₂ eq.	2,14E-03	1,10E-04	4,81E-03	7,54E-05	4,12E-02	4,15E-03	1,99E-07	5,16E-02	5,25E-02
	Uso y transformación del Suelo	kg CO ₂ eq.	1,88E-01	6,58E-05	1,64E-01	4,15E-05	2,72E-02	2,80E-03	5,30E-05	3,80E-01	3,83E-01
	TOTAL	kg CO₂ eq.	2,13E-01	3,09E-02	4,77E-01	1,64E-01	1,76E+00	8,02E-01	5,48E-03	2,65E+00	3,45E+00
Potencial de Agotamiento de la Capa de Ozono (ODP)		kg CFC ₁₁ eq.	1,01E-09	2,89E-09	5,37E-08	3,51E-08	1,70E-07	8,13E-08	3,66E-11	2,63E-07	3,44E-07
Potencial de Acidificación (AP)		mol H ⁺ eq.	1,21E-03	1,99E-04	1,35E-03	1,07E-03	4,44E-03	1,17E-03	3,30E-06	8,27E-03	9,44E-03
Potencial de Eutrofización (EP)	Acuática agua dulce	kg P eq.	4,18E-05	9,68E-06	3,46E-05	1,34E-05	6,69E-05	1,51E-05	4,08E-07	1,67E-04	1,82E-04
	Acuática marina	kg N eq.	5,63E-04	5,59E-05	4,19E-04	4,06E-04	7,71E-04	2,19E-04	1,71E-06	2,22E-03	2,44E-03
	Terrestre	mol N eq.	4,91E-03	5,46E-04	4,42E-03	4,43E-03	8,26E-03	2,33E-03	1,46E-05	2,26E-02	2,49E-02
Formación Potencial de Ozono Troposférico (POCP)		kg NMVOC eq.	1,14E-04	1,67E-04	1,25E-03	1,21E-03	2,81E-03	9,18E-04	3,67E-06	5,56E-03	6,47E-03
Potencial de Agotamiento de Recursos Abióticos (ADP)*	Metales y minerales	kg Sb eq.	1,31E-07	1,90E-07	1,24E-06	8,35E-07	6,31E-06	7,23E-07	1,10E-09	8,71E-06	9,43E-06
	Recursos fósiles	MJ, net calorific value	1,25E-01	4,92E-01	4,72E+00	2,41E+00	3,01E+01	1,30E+01	3,22E-03	3,78E+01	5,08E+01
Potencial de Privación del Agua (WDP)*		m ³ world eq. deprived	8,49E-03	1,76E-02	1,74E-01	8,60E-03	2,46E+00	2,49E-01	3,97E-04	2,67E+00	2,92E+00

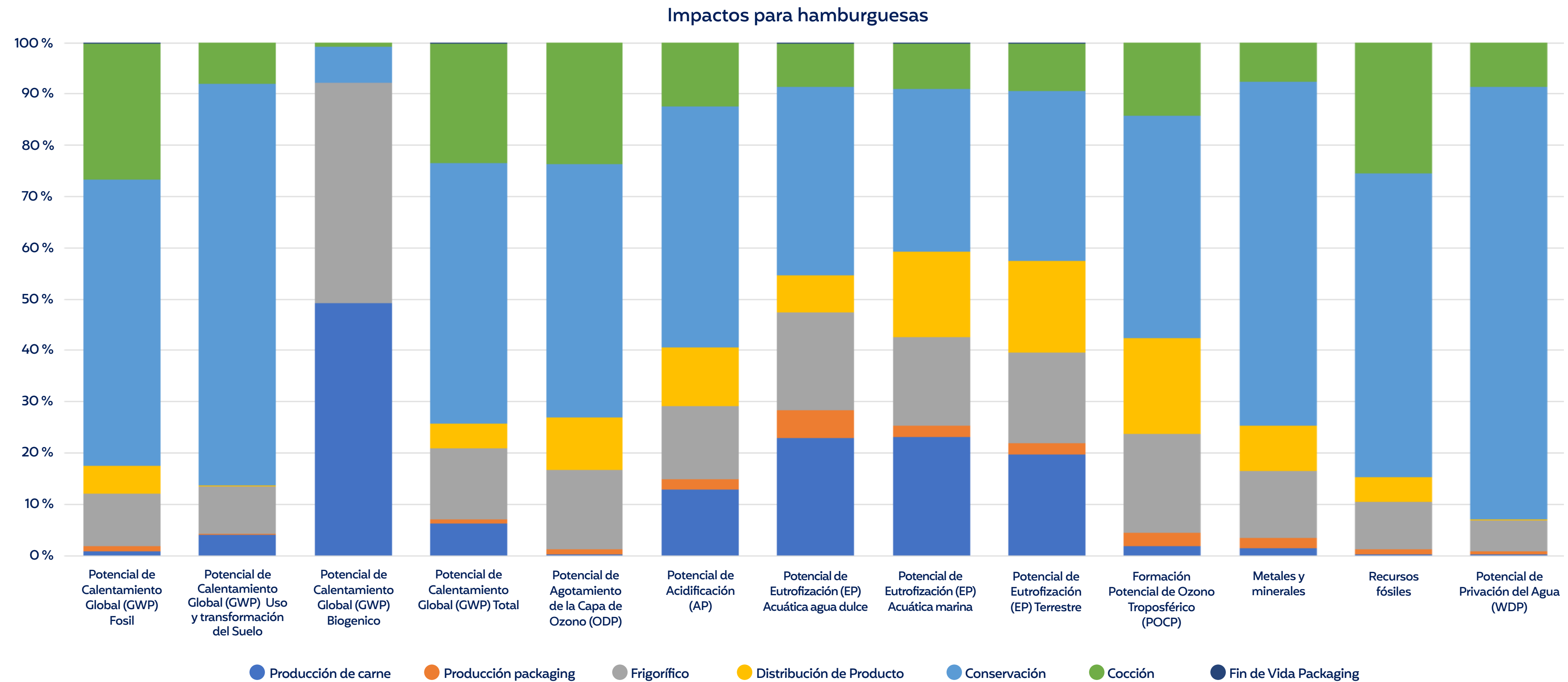
* Descargo de responsabilidad: Los resultados de este indicador de impacto ambiental se deben utilizar cuidadosamente, ya que las incertidumbres de estos resultados son altas o la experiencia con el indicador es limitada.

ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA PARA 1 KG DE HAMBURGUESAS MARCA PATY®

Recursos energéticos utilizados en la producción de hamburguesas marca PATY® congeladas y envasadas.
 Producidas y comercializadas por la firma QUICKFOOD S.A. Resultados para UF 1 kg

PARÁMETRO	UNIDAD	AGUAS ARRIBA		PROCESO CENTRAL	AGUAS ABAJO				TOTAL sin Cocción	TOTAL con Cocción	
		Producción de carne	Producción packaging	Frigorífico	Distribución de Producto	Conservación	Cocción	Fin de Vida Packaging			
Uso de energía primaria renovable	Utilizada como carrier	MJ, net calorific value	4,19E-03	1,90E-02	3,92E-01	2,18E-02	5,93E+00	6,11E-01	7,08E-05	6,37E+00	6,98E+00
	Utilizada como materia prima	MJ, net calorific value	2,04E-02	1,32E+00	7,91E-02	9,23E-03	1,92E-02	5,92E-03	3,49E-05	1,45E+00	1,46E+00
	TOTAL	MJ, net calorific value	2,46E-02	1,34E+00	4,71E-01	3,10E-02	5,95E+00	6,17E-01	1,06E-04	7,82E+00	8,43E+00
Uso de energía primaria no renovable	Utilizada como carrier	MJ, net calorific value	1,69E-02	0,00E+00	2,37E+00	1,62E+00	9,97E+00	9,97E+00	0,00E+00	1,40E+01	2,40E+01
	Utilizada como materia prima	MJ, net calorific value	1,24E-03	2,49E-04	2,86E-03	1,03E-04	1,38E-04	6,13E-05	6,84E-07	4,59E-03	4,65E-03
	TOTAL	MJ, net calorific value	1,82E-02	2,49E-04	2,37E+00	1,62E+00	9,97E+00	9,97E+00	6,84E-07	1,40E+01	2,40E+01

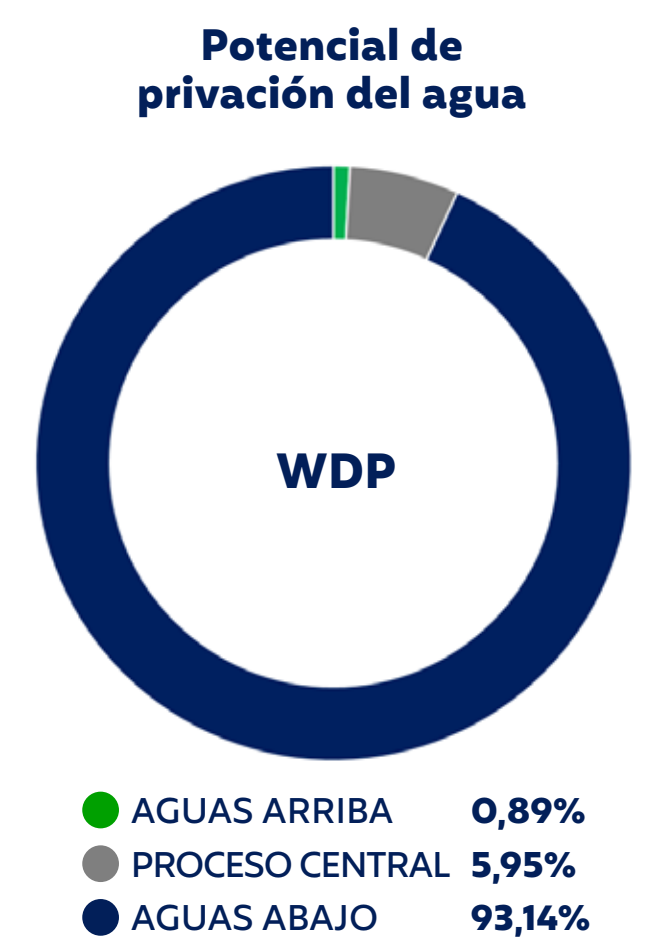
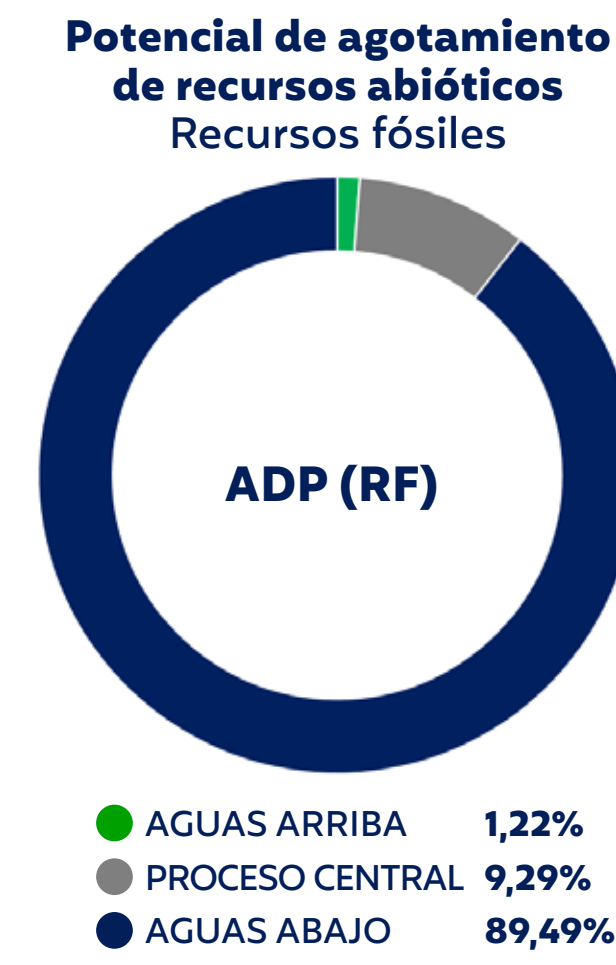
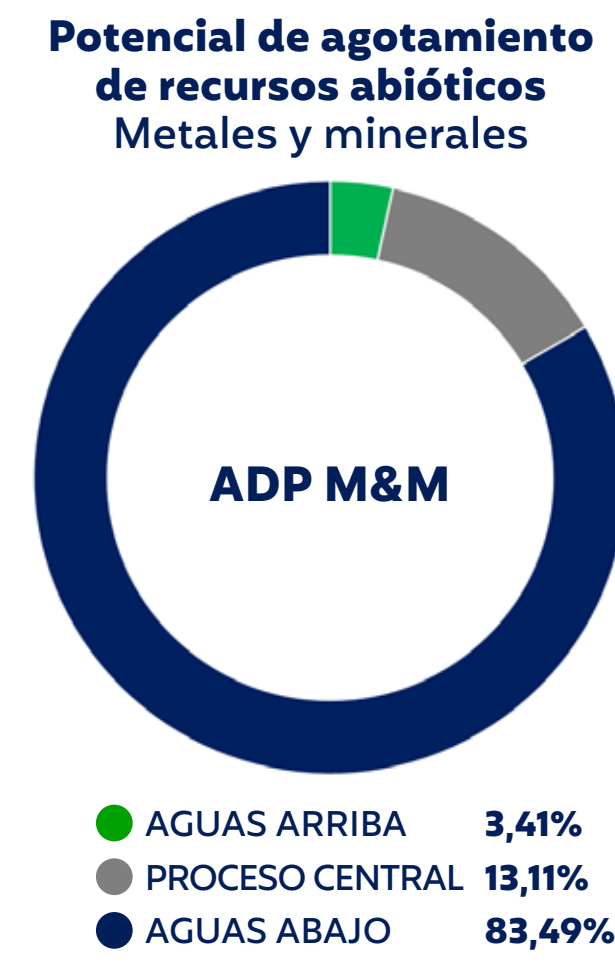
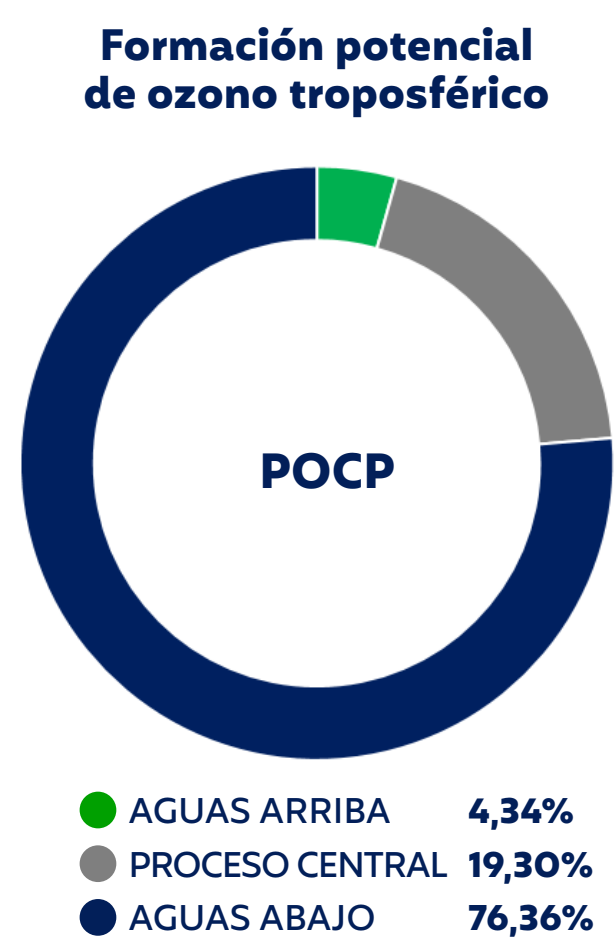
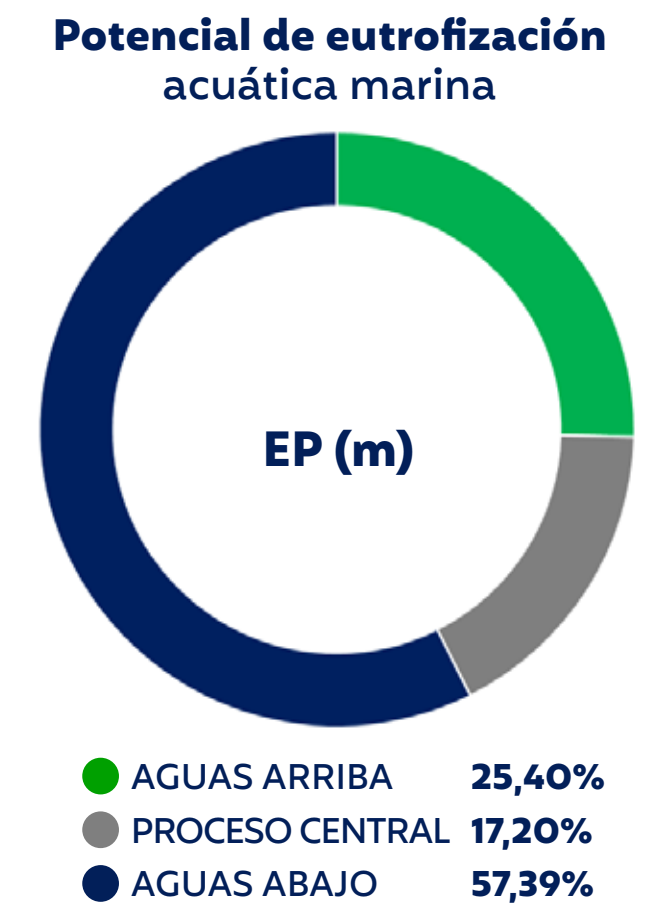
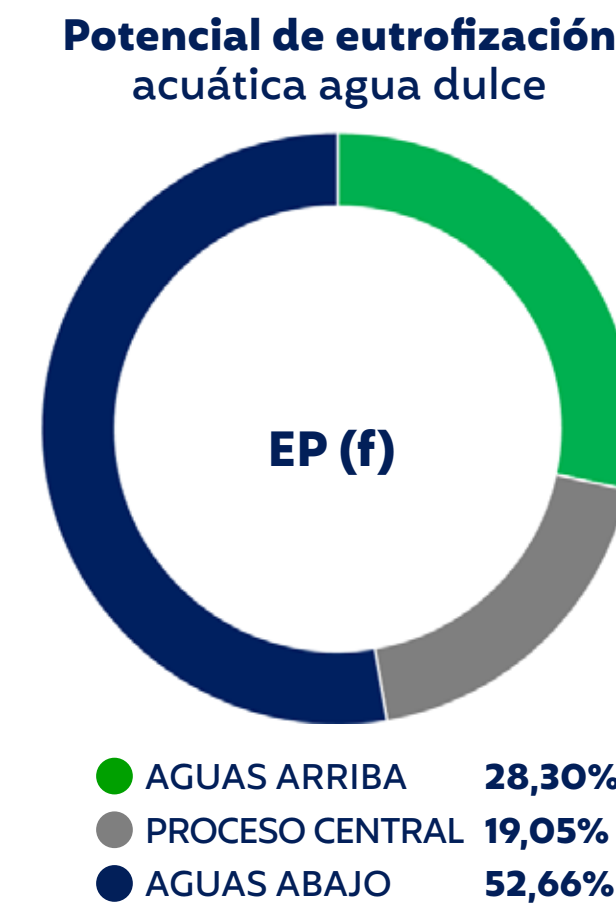
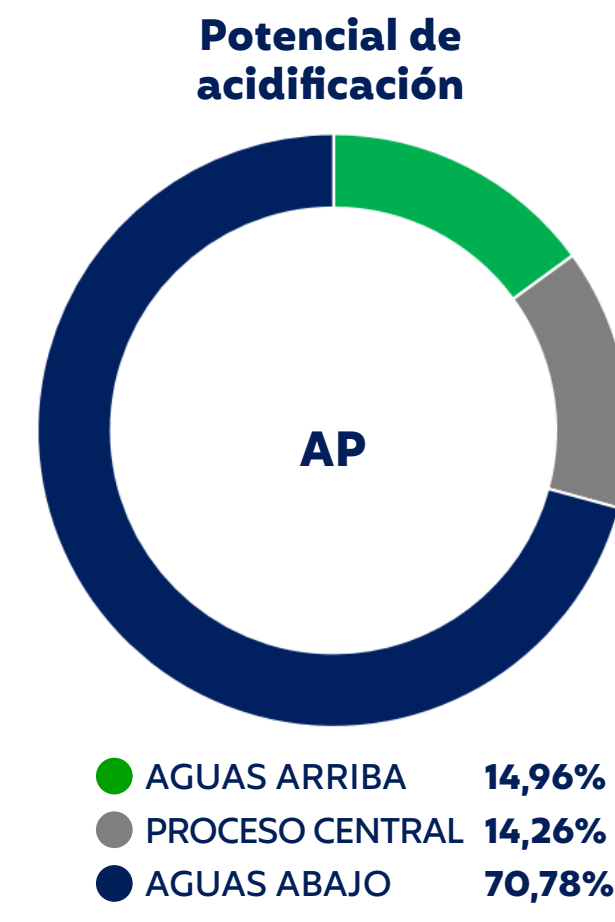
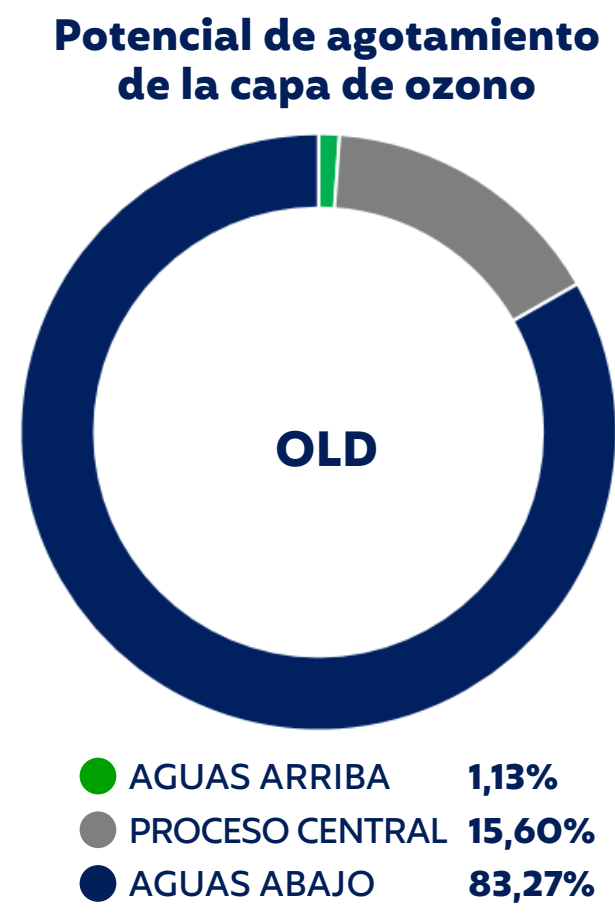
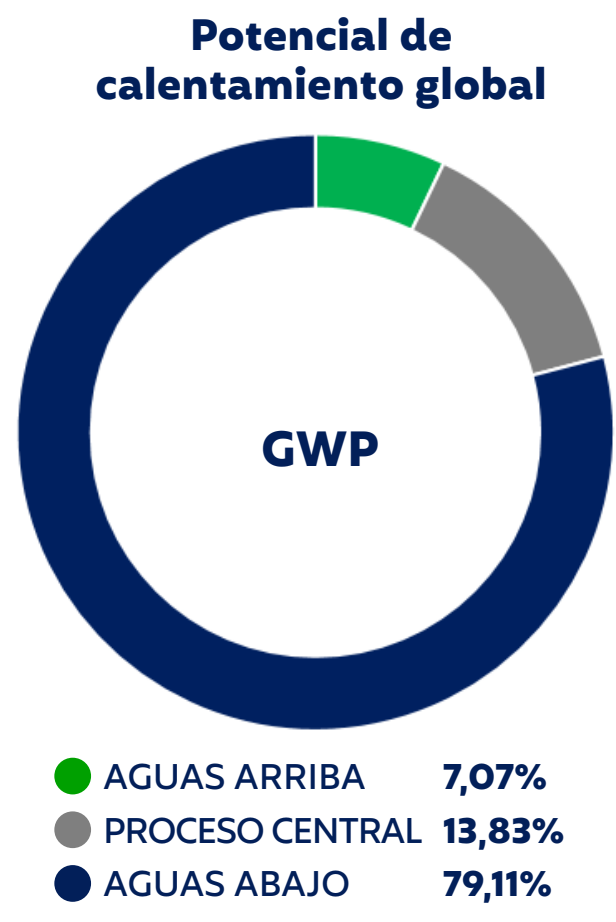
PRINCIPALES RESULTADOS OBTENIDOS PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE UN KILOGRAMO DE HAMBURGUESAS MARCA PATY® CONGELADAS Y ENVASADAS, PRESENTADOS POR PARÁMETRO DE IMPACTO AMBIENTAL EVALUADO.



Impactos ambientales en el ciclo de vida completo de las hamburguesas marca PATY® congeladas y envasadas. Producidas y comercializadas por la firma QUICKFOOD S.A.

INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE QUICKFOOD SA:

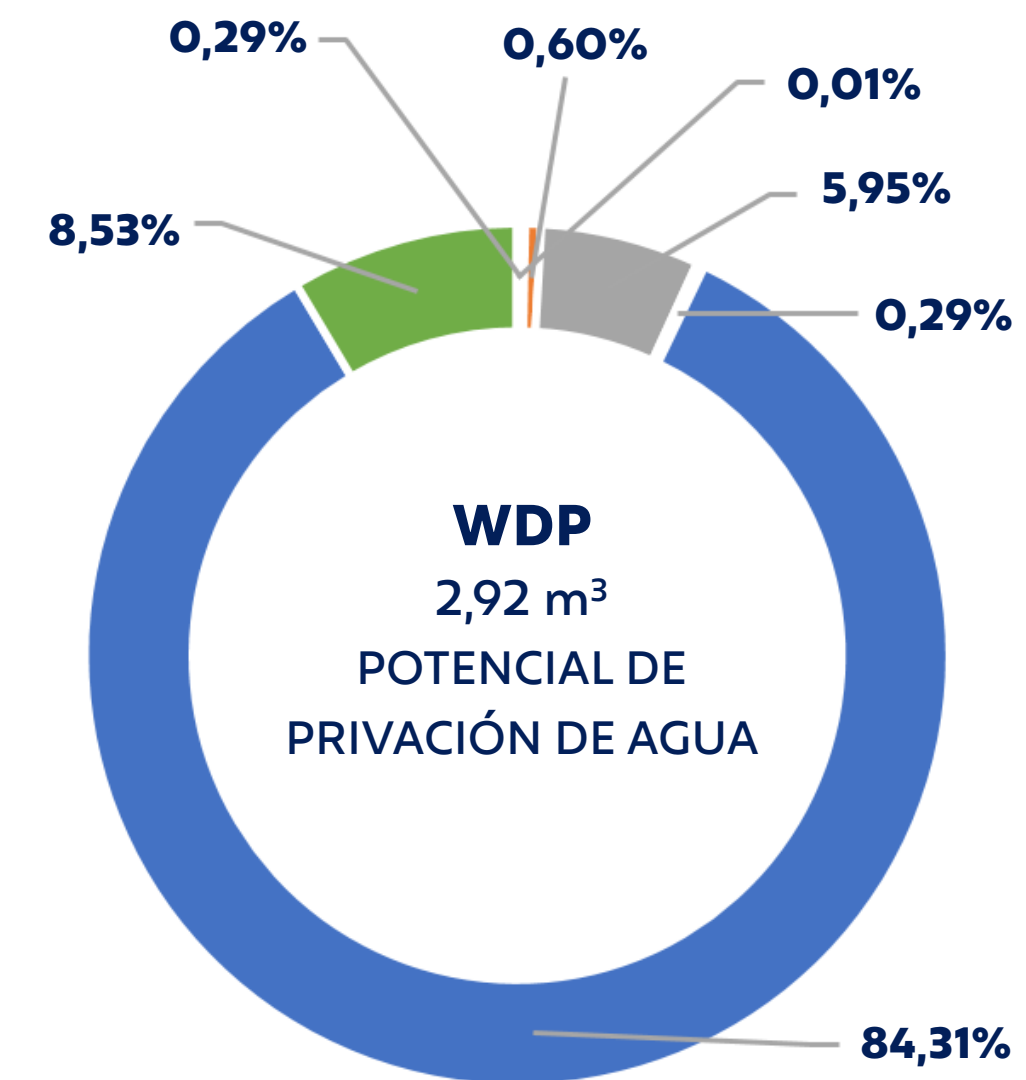
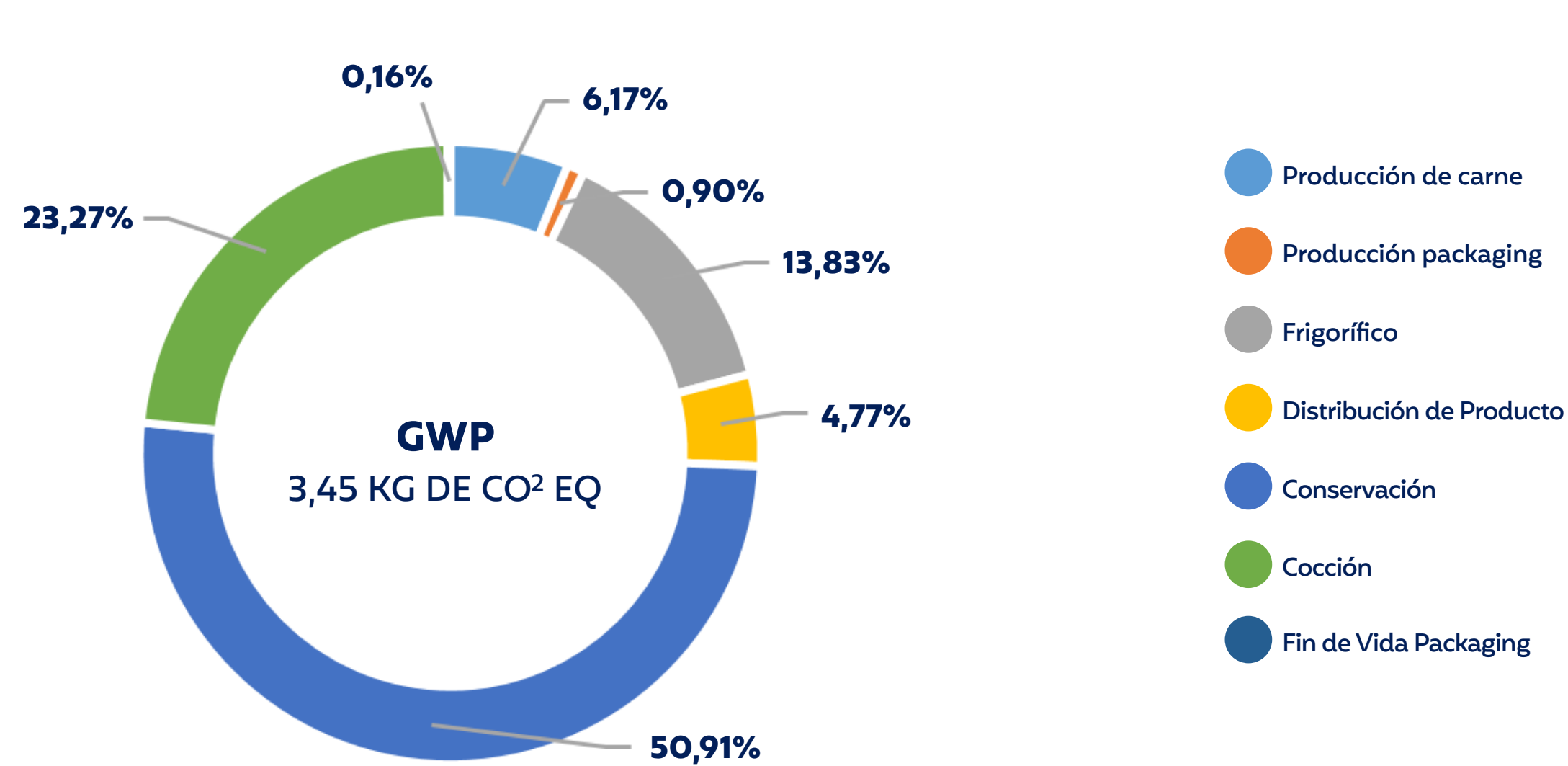
Indicadores de desempeño ambiental



INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE QUICKFOOD SA:

Datos para 1 KG. HAMBRUGUESAS MARCA PATY

Distribución porcentual del indicador Potencial de calentamiento global (GWP) y Potencial de privación de agua (WDP) para las diferentes fases en el análisis del ciclo de vida.



HAMBURGUESAS	Producción de carne	Producción packaging	Frigorífico	Distribución de Producto	Conservación	Cocción	Fin de Vida Packaging
Potencial de calentamiento global	6,17%	0,90%	13,83%	4,77%	50,91%	23,27%	0,16%

HAMBURGUESAS	Producción de carne	Producción packaging	Frigorífico	Distribución de Producto	Conservación	Cocción	Fin de Vida Packaging
Potencial de privación de agua	0,29%	0,60%	5,95%	0,29%	84,31%	8,53%	0,01%

Referencias

- General Program Instructions (GPI) of the International EPD® System, versión 4.0
- PCR 2016:05 Conservas y Preparación de Carne (incluye carne, menudencias o sangre) versión — 2.0. CPC 2118
- ISO 14040: 2006 Environmental management — Life cycle assessment — Principles and Framework.
- ISO 14044: 2006 Environmental management — Life cycle assessment — Requirements and guidelines.
- ISO 14025: 2006 Environmental labels and declarations — Type III environmental declarations — Principles and procedures.

El propietario de la EPD tiene la propiedad exclusiva y la responsabilidad sobre la EPD.

Las EPD que están dentro de una misma categoría de producto, pero registradas en diferentes programas de EPD, pueden no ser comparables.

Para que dos EPDs sean comparables deben basarse en el mismo PCR (incluido el mismo número de versión) o basarse en PCRs o versiones de PCRs totalmente alineadas abarcando productos con funciones, prestaciones técnicas y usos idénticos. Por ejemplo: unidades declaradas/funcionales idénticas, límites de sistema y descripciones de datos equivalentes, aplicación de requisitos de calidad de datos, métodos de recopilación de datos y métodos de asignación equivalentes, aplicación de reglas de corte y métodos de evaluación de impacto idénticos (incluida la misma versión de factores de caracterización), declaraciones de contenido equivalentes y validez al momento de comparación.

Para más información sobre comparabilidad, consultar ISO 14025.

