



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data
Elaboração: 20.02.2019

Data revisão: 05.06.2023

Revisão: 01

Produto: Costela Ripa Tiras

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Congelada de Bovino com osso

Registro no Ministério da
Agricultura/SIF/DIPOA sob n° : 0007/1251

Código: 24422

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: De acordo com especificação do cliente
Cor e Odor: Característico de carne fresca
Ossos e Cartilagens: Ausência
Hematomas, Coágulos e Contusões: Ausência
Tinta de Carimbo: Ausência
Graxa/Limalha: Ausência
Corpos Estranhos: Ausência
Couro e Pêlos: Ausência

PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Contagem Total de Mesófilos: $< 1,0 \times 10^4$ UFC/g
Contagem de Staphylococcus aureus: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g
Contagem de E. coli: 0 UFC/g
Pesquisa de Salmonella spp: Ausente/25g

APRESENTAÇÃO/PESO

Caixa
30 Kg / caixa
18 a 22 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno ou termoencolhível
Tamanho: 20 X 40 cm
Cor: Transparente

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter congelado a -12°C ou menos

12 meses

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



ETIQUETA TESTEIRA

CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO - COSTELA RIPA 6 CM ESPECIAL			
DATA PRODUÇÃO (lote)	28/02/2019	DATA VALIDADE	27/02/2020
PESO BRUTO (KG)	24,890	PESO LÍQUIDO (KG)	22,572
RASTREABILIDADE	12512702190000	TARA EMBALAGEM	0,760
		TARA INTERNA	1,558
		QUANTIDADE	019
MANEIR CONGELADO A -12° C OU MENOS 		24422 REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA, SOB Nº 00071251	

DOC:210-115-280211

MODELO CAIXA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Retirar o bife do vazio (bife do pacu) da costela, após serrar em tiras ;
2. Realizar inspeção e toalete na peça retirando indesejadas caso houver;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno e adicionar etiqueta adesiva e interna;
4. Encaminhar o produto embalado para a esteira da máquina de vácuo, onde realiza-se o fechamento a vácuo da peça;
5. Direcionar a peça para o túnel de encolhimento com temperatura que varia de 86 a 90° onde será termoencolhida;
6. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, onde será acondicionado as peças em caixa de papelão sem forro plástico;
7. Pesas a caixa e colar a etiqueta testeira após realizar o arqueamento da caixa;
8. Encaminhar a caixa para túnel de congelamento, onde permanece por 72 horas e após encaminhá-lo para câmara de estocagem de congelados.

Elaborado por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Eslei Carlino - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Lucas Camargo - Gerente Industrial