



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

Data Elaboração: 13.07.2011

Data revisão: 16.04.2020

Revisão: 11

P&D/PCP

Produto: Fralda		Destino: Mercado Interno	
Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso		Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0064/1251	
Código: 22200		EAN: 7898636940677	
PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL		PADRÃO MICROBIOLÓGICO	
Gordura: Uniforme (Padrão abaixo) 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		Salmonella spp: Ausente/25g Escherichia coli: 1.0x10 ¹ UFC/g Aeróbios mesófilos: 1.0x10 ⁵ UFC/g	
APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
Aproximadamente 27 Kg / caixa 22 a 24 peças / caixa Peso / peça Até 1.600 kg	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 26 X 55 cm Etiqueta: Interna	Etiqueta: Testeira e Ribon Fita de arquear Etiqueta Adesica marketing Tampa Parda 30 kg e Fundo Resfriado 30 kg	Manter Resfriado a 7°C ou menos 90 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO

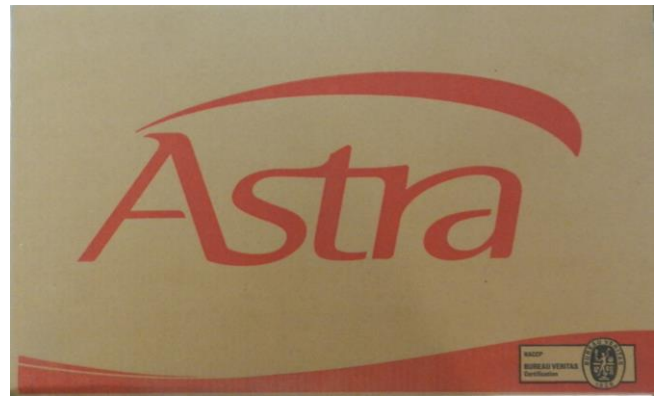


FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



MODELO CAIXA



ETIQUETA INTERNA



ETIQUETA ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar a fraldinha do traseiro;
2. Realizar toalete na peça retirando porções de sebo e indesejadas, após dar acabamento na cobertura de gordura;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno as peças com peso de até de 1.600 kg e adicionar etiqueta interna, sendo que as peças não podem apresentar falhas na cobertura de gordura;
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 adicionada etiqueta adesiva e as peças acondicionadas em caixa de papelão sem forro plástico;
7. Pesar a caixa e colar a etiqueta testeira após realizar o arqueamento da caixa;
8. Encaminhar a caixa para câmara de estocagem para produtos resfriados.

Elaborado por:	Elaborado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcaminim - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial