



# PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

## CONTROLE DE QUALIDADE

Data elaboração:  
02.08.2017

Data revisão:  
02.08.2017

Revisão: 00

Produto: Coxão Mole Red

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Uso autorizado pelo Ministério da  
Agricultura/SIF/DIPOA sob n° : 0004/1251

**Código: 24042**

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

### APRESENTAÇÃO/PESO

### EMBALAGEM PRIMÁRIA

### EMBALAGEM SECUNDÁRIA

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Caixa

30 Kg / caixa

02 peças / embalagem

04 peças / caixa

Tipo: Polietileno ou Termoencolhível

Cor: Transparente

Tamanho: 49 X 80 cm

Etiqueta: Testeira

Fita de arquear

Manter Resfriado a 7°C ou menos

75 dias

### FOTOS DO PRODUTO

#### CORTE



#### PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

## ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



## ETIQUETA TESTEIRA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO – COXAÓ MOLE				
DATA PRODUÇÃO (voto)	02/08/2017	DATA VALIDADE	16/10/2017	
PESO BRUTO (KG)	24.300	PESO LÍQUIDO (KG)	23.326	
RASTREABILIDADE	12513107170000	TARA EMBALAGEM	0,850	
		TARA INTERNA	0,124	
MANTER RESFRIADO ATÉ 7° C		QUANTIDADE	00d	210018036607 PRODUTOS FOP PRODUÇÃO ASTRA DE PERAMBÓ LTDA MATADOURO INDUSTRIAL RUA PEREIRA DA SILVA, 15 - CENTRO DE GRAVATAÍ - FÉ - SP CNPJ: 06.919.570/0001-40 CEP: 07.401-000 INDUSTRIAL 40011706 210018036607
		<b>24042</b>		
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DV/DM Nº 0004/1251				210018036607

## MODELO CAIXA



## ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar o coxão mole dos demais cortes do traseiro;
2. Realizar toailete na peça retirando excesso de sebo, e toda cobertura de gordura, pêlos, reações vacinais e porções indesejadas; após passar a peça na skinner retirando toda a membrana;
3. Embalar em embalagem termoencolhível, sendo duas por embalagem, após adicionar a etiqueta 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. 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:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Tiego Barreto de Araújo - Analista de Qualidade	Clarissa Mascaro de Almeida Richter - Supervisor de Qualidade	Rafaelo Alves Medina - Supervisor PCP	Jeremias Silva Júnior - Diretor Industrial