



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 14.03.2012

Data revisão: 24.09.2021

Revisão: 06

Produto: Filé Mignon sem Cordão 3/4

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério de Agricultura
SIF/DIPOA sob nº: 0004/1251

Código: 22014

EAN: 7898636940110

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: 90 vl (de 05 a 10 %)
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

Salmonella spp: Ausente/25g
Escherichia coli: 1.0×10^1 UFC/g
Aeróbios mesófilos: 1.0×10^5 UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO

15 Kg / caixa
09 a 10 peças / caixa
Peso: 1,300 kg a 1,820 kg

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 20 X 63 cm
Etiqueta: Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Etiqueta adesiva marketing
Tampa Parda 15 kg e Fundo 15 kg

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

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 LACRE



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Destacar o filé mignon do contra filé;
2. Realizar toaleta na peça retirando porções de sebo da parte facial, medial e membrana e retirar o cordão;
3. Embalar as peças que apresentarem peso de 1,300 Kg a 1,820 Kg em embalagem termoencolhível polietileno e adicionar etiqueta;
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 e adicionar a etiqueta lacre 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;
Lucilene Alcamim - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial