



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data elaboração:
02.03.2016

Data revisão: 03.11.2023

Revisão: 02

Produto: Filé Mignon sem Cordão 4/5

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Congelada de Bovino sem Osso

Uso autorizado pelo Ministério da
Agricultura/SIF/DIPOA sob nº : 0005/1251

Código: 22408

EAN: 7908466903114

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Padrão foto
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
06 a 08 peças / caixa
Peso: 1,820 kg a 2,260 kg

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno ou Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 20 X 63 cm

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

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

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Congelada a -12°C ou menos

12 meses

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA

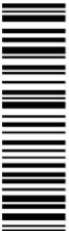


MODELO CAIXA

**ETIQUETA INTERNA****ETIQUETA ADESIVA**

ETIQUETA TESTEIRA

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - FILÉ MIGON		
DATA PRODUÇÃO (lote) 03/11/2023	DATA VALIDADE 01/11/2024	
PESO BRUTO (KG) 25,000	PESO LIQUIDO (KG) 24,108	
RASTREABILIDADE 12510111230000	TARA EMBALAGEM 0,820	TARA INTERNA 0,072
7898636947119	QUANTIDADE 007	
MANTER CONGELADO A -12°C OU MENOS	22408	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N° 0005/1251		

210025746695



PRODUZIDO POR:
FRIGORÍFICO ASTRA DO PARANÁ LTDA
ABATEDOURO FRIGORÍFICO
OTR PROLONGAMENTO DA RUA FEABRU S/N: KM 01, ZONA RURAL
CEP 87400-000 CRUZEIRO DO OESTE - PARANÁ - BRASIL
CNPJ: 07.615.913/0002-42
INDÚSTRIA BRASILEIRA



210025746695

ETAPAS DO PROCESSO

1. Destacar o filé mignon do contra filé;
2. Realizar toalete na peça retirando porções de sebo da parte facial, medial e membrana e retirar o cordão;
3. Embalar as peças que apresentarem peso de 1,820 Kg a 2,260 Kg em embalagem termoencolhível ou 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 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 túnel de congelamento, até alcançar a temperatura desejada -12°C.

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	Lucas Camargo - Gerente Industrial