



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data Elaboração: 15.10.2011

Data revisão: 06.02.2020

Revisão: 03

Produto: Coxão Mole

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

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

Código: 22013

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura e Sebo: Dentro do Limite estabelecido
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 E. coli: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g
Pesquisa de Listeria monocytogenes: Ausente/25g
Pesquisa de Salmonella spp: Ausente/25g
Contagem de Coliformes totais: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g
Contagem de Staphylococcus aureus coagulase positiva: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO

Aproximadamente 27 Kg / caixa
02 a 04 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 43 X 51 cm e 46 X 61 cm
Etiqueta: Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Forro em formato de película

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado a 7°C ou menos
75 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



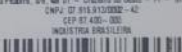
MODELO CAIXA



ETIQUETA INTERNA



ETIQUETA TESTEIRA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - COXAO MOLE		DOC:210 - 115 - 60220	
DATA PRODUÇÃO (lote) 06/02/2020	DATA VALIDADE 21/04/2020		
PESO BRUTO (KG) 24,660	PESO LIQUIDO (KG) 23,740		
RASTREABILIDADE 12510502200000	TARA EMBALAGEM 0,860 TARA INTERNA 0,060		
QUANTIDADE 002			
MANTER RESFRIADO ATÉ 7° C 			PRODUTIVO FOM PRIGORIFICADO ASTON DO PARANA LTDA AVA TEODORO PRIGORIFICADO Rua Pedreira, s/nº - Jd. São Carlos - Centro do Oeste - Pr. - Brasil CNPJ: 07.016.913/0002-42 CEP: 87.400-100 INDUSTRIA BRASILEIRA
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA SOB Nº 0004/1251 			

ETAPAS DO PROCESSO	
--------------------	--

1. Separar o coxão mole dos demais cortes do traseiro;
2. Realizar toalete na peça retirando porções indesejadas;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno e adicionar etiqueta interna na parte de cobertura de gordura da peça;
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.

Tiago Barreto de Araújo - Analista de Qualidade	Clarissa Mascaro de Almeida Richter - Coordenador de Qualidade	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial
---	--	--	---