



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

Data Elaboração: 01.01.2011

Data revisão: 04.04.2022

PCP/P&D

Revisão: 03

Produto: Língua

Destino: Mercado Interno

Classificação: Miúdos Congelados de Bovino

Registro no Ministério de Agricultura
SIF/DIPOA sob nº: 0028/1251

Código:23018

EAN: 7898636940516

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Segue a imagem 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

PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Aeróbios mesófilos: $5,0 \times 10^5$ UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO

Caixa
Aproximadamente 30 Kg / caixa
14 a 20 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno ou Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 50 X 70 cm
Etiqueta Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta Testeira e Ribbon
Fita de arquear
Forro em formato de película Azul
Tampa Parda 30 kg + Fundo
c/cantoneira

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter congelado 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 TESTEIRA



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

1. Retirar as tonsilas lingual e palatina da língua ainda presa à cabeça. Separar a língua da cabeça na seção do abate e encaminhá-la a seção de miúdos por meio de nórea de bandejas em inox;
2. Realizar toailete na peça retirando porções indesejadas;
3. Encaminhar a língua para centrífuga com água corrente após encaminhá-la para câmara de pré-resfriamento deixando escorrer o excesso de líquido;
4. Embalar em embalagem película de polietileno, após adicionar etiqueta interna e fechar as duas extremidades da embalagem no polyclip;
5. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, onde será acondicionado as peças em caixa de papelão com forro plástico;
6. Pesar a caixa e colar a etiqueta testeira após realizar o arqueamento da caixa;
7. Encaminhar a caixa para túnel de congelamento, onde permanece por 72 horas e após encaminhá-lo para câmara de estocagem de congelados.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcamin - Analista P&D	Rafaelo Alves Medina - Supervisor de PCP	João Nardacchione - Coordenador de Área Quente	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial