



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data elaboração:
13.07.2011

Data revisão:
04.03.2021

Revisão: 05

Produto: Miolo com Picanha Grill	Destino: Mercado Interno
Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso	Uso autorizado pelo Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA sob nº : 0064/1251
Código: 22023	EAN: 7898636940691

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

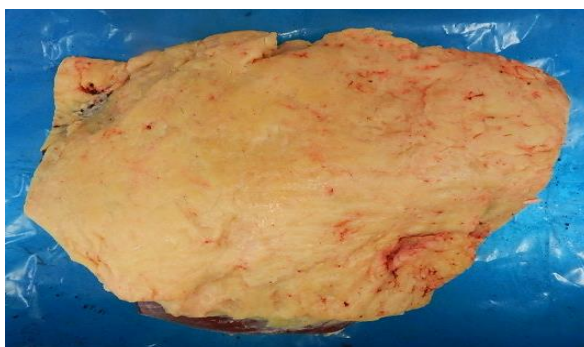
PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Contagem Total de Mesófilos: $1,0 \times 10^4$ 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 04 a 06 peças / caixa	Tipo: Polietileno ou Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 43 X 51 cm	Etiqueta: Testeira Fita de arquear Ribbon Tampa parda 30 kg Fundo c/cantoneira 30 kg	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



MODELO CAIXA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar o miolo de alcatra com a picanha dos demais cortes do traseiro;
2. Realizar toailete na peça retirando glândulas, porções de sebo e indesejadas, após dar acabamento na cobertura de gordura;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno e adicionar 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:
Lucilene Alcamim - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor de PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial