



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

P&D/PCP

Data Elaboração: 16.08.2014

Data revisão: 25.05.2023

Revisão: 08

Produto: Cupim Difileto

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Congelada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério de Agricultura
SIF/DIPOA sob nº: 0082/1251

Código: 22076

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Padrão 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

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
07 a 09 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 31 X 55 cm e 34 X 47 cm
Etiqueta: Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

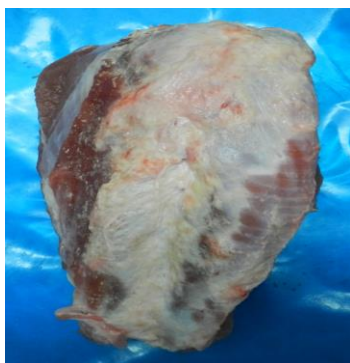
Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Forro em formato de película

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Congelado a - 12°C ou menos
12 meses

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO

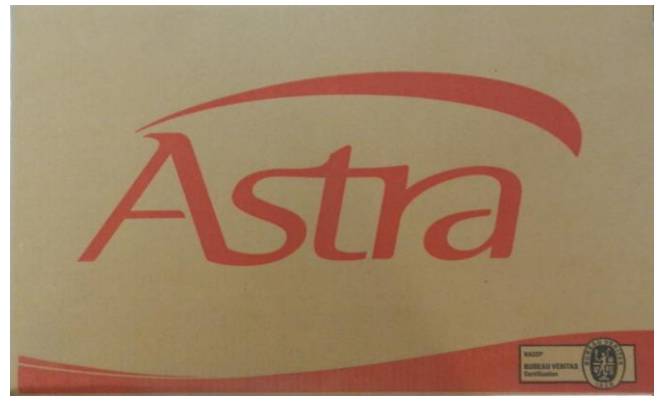


FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



MODELO CAIXA



ETIQUETA INTERNA



ETIQUETA ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar o cupim do dianteiro;
2. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno as peças apresentando pouca ou nenhuma cobertura de gordura, e pode ser cortado ao meio dependendo do tamanho, após adicionar a etiqueta interna;
3. Encaminhar o produto embalado para a esteira da máquina de vácuo, onde realiza-se o fechamento a vácuo da peça;
4. Direcionar a peça para o túnel de encolhimento com temperatura que varia de 86 a 90° onde será termoencolhida;
5. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, onde será adicionada etiqueta adesiva e as peças acondicionadas em caixa de papelão sem forro plástico;
6. Pesquisar 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.

Lucilene Alcamin - Analista de P&D

Rafaelo Alves Medina -
Supervisor PCP

Reginaldo Segatti -
Coordenador de Área Fria

Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente
Industrial