

## Registro do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos

## PROCEDIMENTO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO P&D

A 38.19/24449 DATA DA EMISSÃO 02/2023 DATA DA REVISÃO 01/2024 REVISÃO PÁGINAS 1 de 2

## PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO

Produto: ACÉM (COSTELINHA) - CHUCK RIBS	Destino: Mercado Exportação / China	
Classificação: Carne Congelada de Bovino sem Osso /Frozen Boneless Beef	Registro no Ministério de Agricultura	SIF/DIPOA sob nº:0140 /1251
Código: 24449	EAN: 7898636947522	

## Código: 24449

J			
PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL			
Gordura: de acordo com a exigencia 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			
O			

# PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Salmonella spp: Ausente/25g Escherichia coli: 1,0x10<sup>1</sup> UFC/g Aeróbios mesófilos: 1,0x10<sup>5</sup> UFC/g

Couro e Pelos: Ausencia				
APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE	
Caixa	Tipo: Polietileno	Etiqueta Testeira e Ribon	Manter Congelado a - 18° C	
Peso/caixa	Cor: Transparente	Fita de arquear	Manter Congelado a - 18 C	
		Etiqueta Fambras Halal	24 meses	
06 a 14 peças/ caixa	Tamanho:22x40 cm ou 26x55 cm	Tampa Preta 30 kg		
		Fundo congelado 30 kg		
MÍNIMO: 16 kg	Etiqueta Plastica interna: China			
MÁXIMO: 28 kg				

## FOTOS DO PRODUTO

### CORTE



### PRODUTO EMBALADO



Registro confidencial para uso do Frigorífico Astra do Paraná Ltda



Registro do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos

# PROCEDIMENTO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO P&D

PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO

CÓDIGO
A 38.19/24449

DATA DA EMISSÃO
02/2023

DATA DA REVISÃO
01/2024

REVISÃO
05

PÁGINAS
2 de 2

### FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

#### ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



### **ETIQUETA INTERNA**



#### MODELO DE CAIXA



### **ETIQUETA HALAL**



### ETIQUETA TESTEIRA



### ETAPAS DO PROCESSO

- 1. Separar a costelinha do dianteiro
- Realizar toalete na peça retirando porções de sebo, possíveis carimbos e porções indesejadas;
- Embalar em embalagem termoencolhível e adicionar etiqueta interna centralizada na peça;
- 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°C onde será termoencolhida;
- 6. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, onde será acondicionado as peças em caixa de papelão com forro plástico transparente,
- 7. Pesar a caixa e colar a etiqueta testeira, etiqueta adesiva HALAL;
- 8. Encaminhar a caixa para túnel de congelamento, até alcançar a temperatura desejada para exportação de -18°C.

22/01/2024		Rev. 05	
Elaborado por:	Revisado por:		Aprovado por:
Lucilene Alcamim- Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor	r PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria