



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

Data Elaboração: 15.10.2011

Data revisão: 21.09.2021

P&D/PCP

Revisão: 06

Produto: Cupim A 800/2

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

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

Código: 22075

EAN: 7898636940448

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Escassa
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

Salmonella spp: Ausente/25g
Escherichia coli: 1.0×10^1 UFC/g
Aeróbios mesófilos: 1.0×10^5 UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO

Aproximadamente 27 Kg / caixa
13 a 15 peças / caixa
Peso / peça: 800 gr a 2 kg

EMBALAGEM PRIMÁRIA

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

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira e Ribon
Fita de arquear
Etiqueta Adesiva marketing
Tampa Parda 30 kg e Fundo
Resfriado 30 kg

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

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CUPIM A 0.800/2			DOC-210 - 113 - 280597	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1251 S.I.F. PRODUTO ASTIN DO PARANÁ LTDA ABATELAMENTO PRODUTIVO OTR PROLONGAMENTO DA RUA PARELHIS, S/Nº - KM 01, ZONA RURAL, CEP 87.400 - 000 - CARLINDO DO OESTE - PARANÁ - BRASIL CNPJ 17.615.913-00002 - 42 INDÚSTRIA BRASILEIRA
DATA PRODUÇÃO (lote)	DATA VALIDADE			
28/05/2020	27/05/2021			
PESO BRUTO (KG)	PESO LÍQUIDO (KG)			
20.550	19.479			
RASTREABILIDADE	TARA EMBALAGEM	TARA INTERNA		
12512705200000	0.850	0.221		
QUANTIDADE		013		
MANter CONGELADO A - 12° C OU MENOS				
12512705200000 22075				
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA SOB Nº 0005/1251				

ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar o cupim do dianteiro;
2. Realizar toalete na peça retirando excesso de sebo, pêlos, reações vacinais e porções indesejadas;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno as peças que apresentarem peso de 800 gr a 2 Kg, sendo que algumas peças podem não apresentar cobertura de gordura, após 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 adicionada etiqueta adesiva e as peças acondicionadas 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:	Elaborado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcamim - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial