



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data elaboração: 07.04.2014

Data revisão: 25.10.2017

Revisão: 01

Produto: Ponta de Agulha (PA) de Vaca sem Aba

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino com Osso

Registro SIF/Dipoa: 0001/1251

Código: 22126

PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Contagem Total de Mesófilos: $< 1,0 \times 10^4$ UFC/g
Contagem de Staphylococcus aureus: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g
Contagem de E. coli: 0 UFC/g
Pesquisa de Salmonella spp: Ausente/25g

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Sebo: Dentro do limite estabelecido
Cor e Odor: Característico de carne fresca
Hematomas e Coágulos: Ausência
Tinta de Carimbo: Ausência
Graxa/Limalha: Ausência
Contaminação Gastrointestinal: Ausência
Corpos Estranhos: Ausência
Couro e Pêlos: Ausência

APRESENTAÇÃO/PESO

Produto com Osso

Peso Variado de 11 a 15 Kg

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Possui etiqueta na parte externa da PA
Poderá conter embalagem transparente envolvendo o produto, conforme especificação do cliente

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Não Aplicável

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter resfriado a 7°C ou menos

10 dias

FOTOS DO PRODUTO



ETAPAS DO PROCESSO

1. Aferir a temperatura das peças na câmara de carcaça e encaminhar ao setor de quarteiro para realizar a serragem;
2. Realizar a separação da PA (ponta de agulha) do traseiro e retirar a aba e o fraldão da PA;
3. Reinspecionar a peça verificando a presença de contaminantes e estruturas indesejadas como: coágulos, hematomas, reações vacinais ou abscesso, couro, pêlo, limalha, graxa, entre outros;
4. Embalar (opcional) em saco transparente e enviar ao baú frigorífico;
5. Transportar em baú isotérmico higienizado e com controle de temperatura.

Elaborado por:

Revisado por:

Aprovado por:

Aprovado por:

Tiago Barreto de Araújo - Analista de Qualidade

Clarissa Mascaro de Almeida Richter - Supervisor de Qualidade

Rafaelo Alves Medina - Supervisor PCP

Jeremias Silva Júnior - Diretor Industrial