



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data elaboração:
05.11.2013

Data revisão: 10.08.2017

Revisão: 01

Produto: Costelinha do Acém

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Uso autorizado pelo Ministério da
Agricultura/SIF/DIPOA sob nº : 0004/1251

Código: 22430

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

APRESENTAÇÃO/PESO

Caixa
30 Kg / caixa
14 a 18 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno ou Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 22x 40 cm ou 26 x 55 cm

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado a 7°C ou menos

75 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



MODELO CAIXA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar o acém dos demais cortes do dianteiro, após retirar a costelinha do acém;
2. Realizar toalete na peça retirando porções indesejadas, após cortar a costelinha do acém ao meio horizontalmente;
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 com 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:
Tiego Barreto de Araújo - Analista de Qualidade	Clarissa Mascaro de Almeida Richter - Supervisor de Qualidade	Rafaelo Alves Medina - Supervisor PCP	Jeremias Silva Júnior - Diretor Industrial

Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução