



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 11.08.2011

Data revisão: 24.09.2021

Revisão: 06

Produto: Filé Mignon sem Cordão 4/5

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

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

Código: 22015

EAN: 7898636940127

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: 90 vl (de 05 a 10 %)
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

15 Kg / caixa
06 a 08 peças / caixa
Peso: 1,820 kg a 2,260 kg

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 20 X 63 cm
Etiqueta: Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Etiqueta adesiva marketing
Tampa Parda 15 kg e Fundo 15 kg

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado a 7°C ou menos
90 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA

**ETIQUETA INTERNA**

MODELO CAIXA

**ETIQUETA LACRE**

ETIQUETA ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - F. MIGNON S/ CORDAO 4/5		
DATA PRODUÇÃO (lote) 16/04/2020	DATA VALIDADE 15/07/2020	
PESO BRUTO (KG) 15.220	PESO LIQUIDO (KG) 14.562	
RASTREABILIDADE 12511504200000	TARA EMBALAGEM 0.560	TARA INTERNA 0.098
QUANTIDADE 007		
MANTER RESFRIADO ATÉ 7° C 22015 REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DPOA SOB Nº 0004/251		

DOC:210 - 110 - 160420

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECCIONADO
1251
S.I.F.

PRODUZIDO POR
FRIGORÍFICA ASTOR DO PARANÁ LTDA
ABATETOURO FRIGORÍFICA
C/TA PROLONGAMENTO DA RUA PEARL, S/Nº - KM 01 ZONA RURAL
CEP 87.400 - 000 - CRUZEIRO DO SUL - PARANÁ - BRASIL
CNPJ: 07.816.913/0002-42
INDÚSTRIA ABUS S/S

220627611905

220627611905

ETAPAS DO PROCESSO

1. Destacar o filé mignon do contra filé;
2. Realizar toaleta na peça retirando porções de sebo da parte facial, medial e membrana e retirar o cordão;
3. Embalar as peças que apresentarem peso de 1,820 Kg a 2, 260 Kg 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 adicionada etiqueta adesiva e as peças acondicionadas em caixa de papelão sem forro plástico;
7. Pesar a caixa e colar a etiqueta testeira e adicionar a etiqueta lacre 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;
Lucilene Alcamim - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial