



PADRAO TECNICO DE PRODUTO

Data Elaboração: 15.11.2011

Data revisão: 03.05.2021

Revisão: 06

P&D/PCP

Produto: Cupim A 2/5

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Congelada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério de Agricultura
SIF/DIPOA sob nº: 0005/1251

Código: 22233

EAN: 7898636940462

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Ausente ou 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: $1,0 \times 10^1$ UFC/g
Aeróbios mesófilos: $1,0 \times 10^5$ UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO

Aproximadamente 27 Kg / caixa
06 a 08 peças / caixa
Peso / peça: De 2 kg a 5 kg

EMBALAGEM PRIMÁRIA

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

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Etiqueta adesiva marketing
Tampa Parda 30 kg
Fundo congelado 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
---------------------------	--------------



PRODUZIDO POR:
 FRIGORÍFICO ASTRA DO PARANÁ LTDA
 ABATEDOURO FRIGORÍFICO
 CTRP. Prolongamento da Rua Presidente, s/n, km 05,
 Zona Rural - CEP 74600-000
 CNDP 07 815 31902-02
 Cruzeiro do Oeste - Paraná
 Tel. +55 45 3070 9100
 Indústria Brasileira

PRODUTO

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
CUPIM 41

DATA DE FABRICAÇÃO/OTE **SÉRILO ATE** **PESO DA EMBALAGEM**
28/05/2020 **27/05/2021** **017 g**

22233

22233

NÃO CONTÉM GLÚTEN

SEM ADIÇÃO DE SAL

Purpura de 100g (1 Bêta Mácula)

Nutrientes por 100g	
Valor energético	297 kcal
Carboidratos	0,0 g
Proteínas	17,0 g
Gorduras Totais	2,8 g
Gorduras Saturadas	0,0 g
Gorduras Trans	0,0 g
Fibra Alimentar	0,0 g
Sódio	0,0 g

(*) Percentual diário de referência. Baseado no consumo médio de 2000 kcal por dia. Os valores são aproximados e podem variar de acordo com o lote.

SEM ADIÇÃO DE SAL E SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN
CONGELADO A -12° C OU MENOS

REGISTRO DO PRODUTO: 0005/1251
 REGISTRO DO LOTE: 0005/1251

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CUPIM A 2/5			
DATA PRODUÇÃO (lote) 28/05/2020		DATA VALIDADE 27/05/2021	
PESO BRUTO (KG) 21,440		PESO LÍQUIDO (KG) 20,488	
RASTREABILIDADE 12512605200000		TARA EMBALAGEM 0,850	TARA INTERNA 0,102
		QUANTIDADE 006	
MANTER CONGELADO A -12° C OU MENOS		22233	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA SOB Nº 0005/1251			

ETAPAS DO PROCESSO	
--------------------	--

1. Separar o cupim do dianteiro;
2. Realizar toailete na peça retirando excesso de sebo, pêlos, reações vacinais e porções indesejadas, algumas peças pode ser cortadas ao meio;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno as peças que apresentarem peso de 2 Kg a 5 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 túnel de congelamento, até alcançar a temperatura desejada para exportação -12°C

Lucilene Alcamim - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial
------------------------------------	--	---	--

Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP

Reginaldo Segatti -
Coordenador de Área Fria

Natal Júlio Pereira da Silva -
Gerente Industrial