



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data elaboração: 18.04.2014

Data revisão: 23.07.2021

Revisão: 05

Produto: Coxão Duro

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

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

Código: 22039

EAN: 7898636940301

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Conforme imagem abaixo
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
12 a 14 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 22 X 40 cm
Etiqueta: Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Forro em formato de película

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado a 7°C ou menos

60 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



ETIQUETA INTERNA



MODELO CAIXA



ETIQUETA ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO – COXÃO DURO			
DATA PRODUÇÃO (lote) 22/07/2020		DATA VALIDADE 05/10/2020	
PESO BRUTO (KG) 20,000		PESO LÍQUIDO (KG) 19,090	
RASTREABILIDADE 12512107200000		TARA EMBALAGEM 0,900	TARA INTERNA 0,010
		QUANTIDADE 001	
MANTER RESFRIADO ATÉ 7° C		22039	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA SOB Nº 0004/1251			

DOC:210-1-12

PRODUTOS POR:
FRIGORÍFICO ASTRA DO PARANÁ LTDA
ABATEDOURO FRIGORÍFICO
OTR PROLONGAMENTO DA RUA PRESIDENTE SENA, KM 01, ZONA RURAL,
CEP 87.400-000, CRUZEIRO DO OESTE - PARANÁ - BRASIL
CNPJ: 07.616.910/0001-42
INDÚSTRIA BRASILEIRA

210028413845

ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar o coxão duro dos demais cortes do traseiro;
2. Realizar toalete na peça retirando porções de sebo e indesejadas; após fracionar o coxão duro;
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, colar a etiqueta adesiva, acondicionando as peças em caixa de papelão sem forro plástico;
7. Pesquisar 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:
Lucilene Alcamin - Analista P&D	Rafaelo Alves Medina - Supervisor de PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial