



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 01.04.2023

Data revisão: 19.04.2023

Revisão: 01

| | |
|--|---|
| Produto: Cortes do dianteiro / Robbed Forequarter | Destino: China |
| Classificação: Carne Congelada de Bovino sem Osso / Frozen Boneless Beef | Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°:0140 /1251 |
| Código: 24487 | EAN: 7898636947812 |

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura : Padrão Foto
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: 1,0x10¹ UFC/g
Aeróbios mesófilos: 1,0x10⁵ UFC/g

| APRESENTAÇÃO/PESO | EMBALAGEM PRIMÁRIA | EMBALAGEM SECUNDÁRIA | TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE |
|--|--|---|---|
| Caixa Aproximadamente 30 Kg / caixa várias peças / saco 01 peça / caixa | Tipo: Polietileno Cor: Azul Tamanho: 50 X 80 cm Etiqueta: Interna | Etiqueta: Testeira Fita de arquear Forro em formato de película Tampa Branca/Vermelha 30 kg Fundo Congelado 30 kg | Manter congelado à -18°C ou menos 24 meses |

FOTOS DO PRODUTO**CORTE****ACONDICIONAMENTO NA CAIXA**

FOTOS ETIQUETAS SECUNDARIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ETIQUETA INTERNA



MODELO CAIXA



ETIQUETA TESTEIRA



ETIQUETA HALAL



ETAPAS DO PROCESSO

1. Esse produto "Cortes do Ditanteiro", pode ser produzido de várias partes do dianteiro (acem, paleta, peito Cupim e entre outros).
2. Produtos pré estabelecidos e em acordo do Setor Comercial Exportação e PCP. E logo passado para produção (setor desossa)
3. Realizar o corte e limpeza nos produtos, de acordo com orientação prévia do PCP, Gerencia Industrial e/ou Coordenação de Área Fria.
4. Embalar em embalagem de polietileno (saco azul),selar o saco na máquina seladora; e adicionar etiqueta interna na parte Externa do saco (Fora do contato com o Produto)
5. Pesar a caixa e colar a etiqueta testeira, etiqueta adesiva, etiqueta Halal e em seguida realizar o arqueamento da caixa: devem der colocadas 2 etiquetas lacres em cada caixa;
7. Encaminhar a caixa para túnel de congelamento até alcançar a temperatura desejada de -18°C.

| | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|--|-----------------------------------|
| Elaborado por: | Revisado por: | Aprovado por: | Aprovado por: |
| Lucilene Alcamin - Analista de P&D | Rafaelo Alves Medina - Supervisor PCP | Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria | Lucas Camargo- Gerente Industrial |