



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 26.07.2011

Data revisão: 22.04.2020

Revisão: 04

Produto: Contra Filé Grill Sem Noix Inteiro

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério de Agricultura
SIF/DIPOA sob n°: 0064/1251

Código: 22161

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: 1.0×10^1 UFC/g
Aeróbios mesófilos: 1.0×10^5 UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO

Aproximadamente 30 Kg / caixa
03 a 05 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 26 X 55 cm e 28 X 75 cm
Etiqueta: Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Forro em formato de película

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado de 0 a 7°C

90 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



MODELO CAIXA



ETIQUETA INTERNA



ETIQUETA ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Destacar o filé mignon do contra filé, retirar a capa do filé e o filé de costela (noix);
2. Realizar toalete na peça retirando a cartilagem, porções de sebo, ossos e indesejadas, após dar acabamento na cobertura de gordura;
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, adicionando etiquetas adesivas nas peças, onde será acondicionado 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.

Lucilene Alcamim - Analista de P&D

Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP

Reginaldo Segatti -
Coordenador de Área fria

Natal Júlio Pereira da Silva -
Gerente Industrial