PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO
P&D/PCP

Data Elaboração: 30.04.2019

Data revisão: 24.02.2023

Revisão: 04

Produto: DIAFRAGMA (FRALDINHA)	**Destino: Mercado Interno**
Classificação: Carne Industrial Resfriada de Bovino sem osso	**Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0129/1251**
Código: 24482	**EAN: 7898636945313**

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL	PADRÃO MICROBIOLÓGICO
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	Aeróbios mesófilos: $5,0x10^5$ UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
Caixa Aproximadamente 30 Kg / caixa 4 peças / caixa	Tipo: Polietileno ou Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 40 X 60 cm Etiqueta Interna	Etiqueta: Testeira e Ribon Fita de arquear Forro em formato de película Tampa Parda 30 kg Fundo Resfriado 30 kg	Manter resfriado de 0 a 7°C 15 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE

PRODUTO EMBALADO

FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA

MODELO CAIXA

ETIQUETA INTERNA

ETIQUETA TESTEIRA

ETAPAS DO PROCESSO

1. O diafragma é retirado da carcaça na seção do abate e encaminhado a seção de miúdos por meio de nórea de bandejas em inox;
2. Realizar o toalete do diafragma retirando a membrana e porções indesejadas;
3. Lavar a fraldinha em água corrente e encaminhá-lo para câmara de resfriamento onde permanece até atingir temperatura e escorrer;
4. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno, após adicionar etiqueta interna e dar um nó na ponta da embalagem e passar pelo polyclip;
5. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, onde será acondicionado 4 pacotes em caixa de papelão com forro plástico;
6. Pesar a caixa e colar a etiqueta testeira após realizar o arqueamento da caixa;
7. 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	João Nardacchione Junior - Coordenador de Área Quente	Lucas Camargo - Gerente Industrial

Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução - Cópia Controlada - Proibida Reprodução