



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data elaboração:
24.10.2013

Data revisão: 04.03.2021

Revisão: 04

Produto: Picanha Grill - P- Congelada

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Congelada de Bovino sem Osso

Uso autorizado pelo Ministério da
Agricultura/SIF/DIPOA sob n° : 0065/1251

Código: 12266

EAN:

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: De acordo com especificação (80% 10 mm)
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

Contagem Total de Mesófilos: $1,0 \times 10^4$ UFC/g
Contagem de Staphylococcus aureus: $1,0 \times 10^1$ UFC/g
Contagem de E. coli: 0 UFC/g
Pesquisa de Salmonella spp: Ausente/25g

APRESENTAÇÃO/PESO

Caixa
15 Kg / caixa
09 a 12 peças / caixa
Peso / peça: Até 1.700 kg

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno ou Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 22 X 40 cm

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Ribbon

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



ETIQUETA TESTEIRA

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PICAHA GRILL - P -			
DATA PRODUÇÃO (Vale)	18/10/2017	DATA VALIDADE	17/10/2018
PESO BRUTO (KG)	17,450	PESO LÍQUIDO (KG)	16,860
RASTREABILIDADE	12511710170000	TARA EMBALAGEM	0.500
		TARA INTERNA	0.090
		QUANTIDADE	010
MANTER CONGELADO A -12° C OU MENOS		12266	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DPOA S08 Nº 0065/1251			

DOC:210 - 108 - 181017

MODELO CAIXA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar a picanha dos demais cortes do traseiro, sendo esta cortada na terceira veia, após passar a parte inferior da peça na skinner para retirar toda membrana;
2. Realizar toailete na peça retirando porções de sebo e indesejadas, sendo que a peça não pode apresentar falhas na cobertura de gordura;
3. Embalar as peças que apresentarem peso de até 1,700 Kg 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, onde será acondicionado as peças 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, onde permanece por 72 horas e após encaminhá-lo para câmara de estocagem de congelados.

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