PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO
P&D/PCP

Data elaboração: 15.10.2011

Data revisão: 17.11.2022

Revisão: 04

Produto: Coxão Duro

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

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

Código: 22011

EAN: 7898636940097

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL	PADRÃO MICROBIOLÓGICO
Gordura: Foto 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	Salmonella spp: Ausente/25g Escherichia coli: $1{,}0x10^{1}$ UFC/g Aeróbios mesófilos: $1{,}0x10^{5}$ UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
Aproximadamente 30 Kg / caixa 03 a 06 peças / caixa	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 31 X 55 cm Etiqueta: Interna	Etiqueta: Testeira e Ribon Fita de arquear Etiqueta Adesiva marketing Tampa Parda 30 kg e Fundo Resfriado 30 kg	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 TESTEIRA

ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar o coxão duro dos demais cortes do traseiro;
2. Realizar toalete na peça retirando porções indesejadas;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno e adicionar etiqueta interna na parte de cobertura de gordura da peça;
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 90º onde será termoencolhida;
6. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, acondicionando 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 câmara de estocagem para produtos resfriados.

Elaborado por:	Elaborado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcamim - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	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