



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data elaboração: 18.04.2014

Data revisão: 23.06.2021

Revisão: 06

Produto: Coxão Mole

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

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

Código: 22040

EAN: 7898636940318

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Segue 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

PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Salmonella spp: Ausente/25g
Escherichia coli: 1,0X10¹ UFC/g
Aeróbios mesófilos: 1,0X10⁵ UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO

Aproximadamente 27 Kg / caixa
15 a 20 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 22 X 40 cm
Etiqueta: Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira e Ribbon
Fita de arquear
Forro em formato de película
Etiqueta Adesiva (Marketing)
Tampa Parda 30kg + Fundo
c/cantoneira 30kg

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado a 7°C ou menos

75 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. Separar o coxão mole dos demais cortes;
2. Realizar toalete na peça retirando porções de sebo e indesejadas; após fracionar o coxão mole;
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, colar a etiqueta adesiva, 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:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcamin - Analista P&D	Rafaelo Alves Medina - Supervisor de PCP	Reginaldo Segatti -Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial