



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 18.04.2013

Data revisão: 17.09.2021

Revisão: 06

Produto: Contra Filé S/ Noix	Destino: Mercado Interno
Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso	Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0004/1251
Código: 22035	EAN: 7898636940028

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Conforme imagem 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: $1,0 \times 10^1$ UFC/g
Aeróbios mesófilos: $1,0 \times 10^5$ UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
Caixa Aproximadamente 30 Kg / caixa 1 peça/embalagem 17 a 19 peças/caixa	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 22 X 40 cm Etiqueta: Interna	Etiqueta: Testeira e Ribbon Fita de arquear Etiqueta: Adesiva marketing Tampa parda 30kg Fundo resfriado 30kg	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

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO – CONTRA FILE			
DATA PRODUÇÃO (lote)	DATA VALIDADE		
22/07/2020	05/10/2020		
PESO BRUTO (KG)	PESO LIQUIDO (KG)		
20,000	19,130		
RASTREABILIDADE	TARA EMBALAGEM	TARA INTERNA	DOC:210-1-1-12 210028413841 PRODUTIVO POR FRIGORÍFICO ASTRA DO PARANÁ LTDA ABATEDOURO FRIGORÍFICO CTR PROLONGAMENTO DA RUA PEARLÉ, S/Nº, KM 01, ZONA RURAL CEP 87.400-000, CRUZERA DO OESTE – PARANÁ – BRASIL CNPJ: 07.015.913/0001-42 INDÚSTRIA BRASILEIRA 210028413841
12512107200000	0,860	0,010	
	QUANTIDADE		
	001		
MANTER RESFRIADO ATÉ 7º C 			22035 REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPDA SOB Nº 0004/1251

ETAPAS DO PROCESSO

1. Destacar o filé mignon do contra filé e retirar a capa do filé, após porcionar o contra filé em pedaços com média de 20 cm;
2. Realizar toaleta na peça retirando a aba, a cartilagem, porções de sebo, ossos e indesejadas;
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 90º onde será termoencolhida;
6. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, adicionar etiqueta adesiva (MARKETING) e em seguida acondicionar 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