



# PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data elaboração:  
14.07.2021

Data revisão: 08.02.2022

Revisão: 02

Produto: Recorte

Destino: Mercado Interno

Classificação : Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério de Agricultura  
SIF/DIPOA sob n°: 0163/1251

**Código: 25094**

## PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: 80 VL  
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

Salmonela spp: Ausente/25g  
Escherichia coli:  $1,0 \times 10^4$  UFC/g  
Aeróbios mesófilos:  $1,0 \times 10^5$  UFC/g

### APRESENTAÇÃO/PESO

Sacaria  
Aproximadamente 27 Kg / saco  
Várias peças / saco

### EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno  
Cor: Azul Liso  
Tamanho: 50 x 80 cm  
Etiqueta Garrão

### EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta testeira  
Tipo: Polietileno  
Cor: Azul Timbrado  
Tamanho: 50 x 80 cm

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado até 7° C  
  
10 dias

## FOTOS DO PRODUTO

### PRODUTO



PRODUTO EMBALADO



ETIQUETA PARA IDENTIFICAÇÃO DOP PRODUTO

**RECORTE**

ETIQUETA TESTEIRA

<b>CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - RECORTE</b>		
DATA PRODUÇÃO (lote) <b>14/07/2021</b>	DATA VALIDADE <b>24/07/2021</b>	
PESO BRUTO (KG) <b>24,680</b>	PESO LÍQUIDO (KG) <b>24,611</b>	
RASTREABILIDADE <b>12511307210000</b>	TARA EMBALAGEM <b>0,069</b>	TARA INTERNA <b>0,000</b>
 7898636945825	QUANTIDADE <b>001</b>	
MANTER RESFRIADO ATÉ 7º C  210025746695		<b>25094</b>
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0163/1251		 210003065434 PRODUZIDO POR: FRIGORÍFICO ASTRA DO PARANÁ LTDA ABATEDOURO FRIGORÍFICO R. PTO LONGAMENTO DA RUA PEABIRU, S/Nº. KM 12 ZONA RURAL CEP: 87.400-000 OUZUERO DO OESTE PARANÁ - BRASIL CNPJ: 07.615.913/0002-42 INDÚSTRIA BRASILEIRA  710025746695

ETAPAS DO PROCESSO

- Os recortes são provenientes de aparas de cortes de desossa;
- Realizar reinspeção dos recortes para a retirada de porções indesejadas;
- Padronizar os recortes para 80 VL (80/20%);
- Embarcar em embalagem de polietileno (**dois sacos**) 1º saco azul liso e fechar na seladeira 2º saco azul timbrado e fechar na seladeira e após adicionar a etiqueta na borda da embalagem para identificação do produto
- Encaminhar o saco ao setor de embalagem secundária, onde será pesado e retirado a etiqueta garrão de identificação e colado a etiqueta testeira em cima da embalagem (saco);
- 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	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial