



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data elaboração: 29.10.2011

Data revisão: 22.07.2020

Revisão: 04

Produto: Patinho	Destino: Mercado Interno
Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso	Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0004/1251
Código: 22053	

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL	PADRÃO MICROBIOLÓGICO
Gordura e Sebo: Dentro do Limite estabelecido 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	Contagem Total de Mesófilos: $< 1,0 \times 10^4$ UFC/g Contagem de E. coli: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g Pesquisa de Listeria monocytogenes: Ausente/25g Pesquisa de Salmonella spp: Ausente/25g Contagem de Coliformes totais: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g Contagem de Staphylococcus aureus coagulase positiva: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
Aproximadamente 27 Kg / caixa 17 a 20 peças / caixa	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 22 X 40 cm Etiqueta: Interna	Etiqueta: Testeira Fita de arquear Forro em formato de película	Manter Resfriado a 7°C ou menos 75 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



