



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data elaboração:
13.07.2011

Data revisão:
19.02.2019

Revisão: 03

Produto: Alcatra Completa Grill 7 UP

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério da
Agricultura/SIF/DIPOA sob n° : 0064/1251

Código: 22008

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: De acordo com especificação do cliente
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

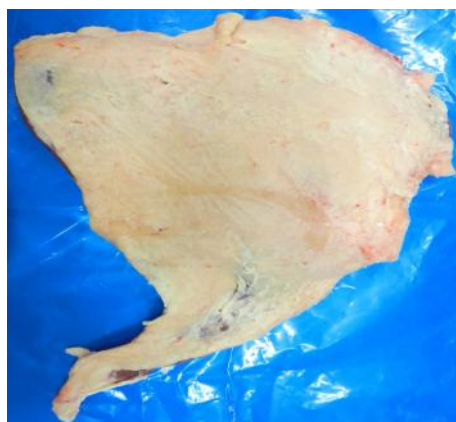
PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Contagem Total de Mesófilos: $1,0 \times 10^4$ UFC/g
Contagem de Staphylococcus aureus: $1,0 \times 10^1$ UFC/g
Contagem de E. coli: 0 UFC/g
Pesquisa de Salmonella spp: Ausente/25g

APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
Caixa 30 Kg / caixa 02 a 04 peças / caixa Peso / peça: Acima de 7 kg	Tipo: Polietileno ou Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 46 X 61 cm ou 43 X 55 cm	Etiqueta: Testeira Fita de arquear	Manter Resfriado a 7°C ou menos 75 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



