



PADRAO TECNICO DE PRODUTO

Data Elaboração: 13.07.2011

Data revisão: 22.09.2021

Revisão: 11

P&D/PCP

Produto: Maminha Grill **Destino:** Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso **Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°:** 0064/1251

Código: 22553 **EAN:** 7898636940684

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Mediana a Uniforme
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: 1.0×10^1 UFC/g
Aeróbios mesófilos: 1.0×10^5 UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
15 Kg / caixa 10 a 12 peças / caixa	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 22 X 40 V cm Etiqueta: Interna	Etiqueta Testeira e Ribon Fita de arquear Etiqueta Adesiva Marketing Tampa parda 15 kg Fundo 15 kg	Manter Resfriado a 7°C ou menos 90 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 a maminha da alcatra e dos demais cortes do traseiro;
2. Realizar toalette na peça retirando porções de sebo e indesejadas, após passar a peça na skinner para retirada de toda membrana sendo que a carne deve ficar vermelha na parte de trás.;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno as peças que apresentem cobertura de gordura 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 89° onde será termoencolhida;
6. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, adicionar etiqueta adesiva, onde será acondicionado as peças em caixa de papelão sem forro plástico;
7. Pesquisar 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 Alcamim - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor de PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial