



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data elaboração:
24.06.2016

Data revisão: 11.09.2017

Revisão: 00

Produto: Miolo de Alcatra Fracionada Precoce

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Uso autorizado pelo Ministério da
Agricultura/SIF/DIPOA sob nº : 0062/1251

Código: 22237

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
15 Kg / caixa
8 a 10 peças / caixa

Tipo: Polietileno ou Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 22 X 40 cm

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear

Manter Resfriado a 7°C ou menos

60 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



