



# PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

Data Elaboração: 11.08.2011

Data revisão: 21.09.2021

Revisão: 10

## P&D/PCP

<b>Produto:</b> Fralda	<b>Destino:</b> Mercado Interno
<b>Classificação:</b> Carne Resfriada de Bovino sem Osso	<b>Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°:</b> 0004/1251
<b>Código:</b> 22018	<b>EAN:</b> 7898636940257

### PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Escassa (padrão foto)  
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:  $1.0 \times 10^1$  UFC/g  
Aeróbios mesófilos:  $1.0 \times 10^5$  UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
Aproximadamente 27 Kg / caixa 22 a 24 peças / caixa <b>Peso/ Peça: Até 1,500 kg</b>	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 20 X 63 cm  Etiqueta: Interna	Etiqueta: Testeira e Ribon Fita de arquear Etiqueta Adesica marketing Tampa Parda 30 kg e Fundo Resfriado 30 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 TESTEIRA



### ETIQUETA TESTEIRA



## ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar a fraldinha do traseiro;
2. Realizar toalete na peça retirando tendões, nervos, sebo e porções indesejadas ;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno 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 90° onde será termoencolhida;
6. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, onde será adicionada etiqueta adesiva e as peças acondicionadas em caixa de papelão sem forro plástico;
7. Pesquisar a caixa e colar a etiqueta testeira após realizar o arqueamento da caixa;
6. Encaminhar a caixa para câmara de estocagem de produtos resfriados.

Elaborado por:	Elaborado 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