



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

Data Elaboração: 15.10.2011

Data revisão: 17.11.2022

P&D/PCP

Revisão: 07

Produto: Alcatra com Maminha **Destino:** Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso **Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°:** 0004/1251

Código: 22006 **EAN:** 7898636940035

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

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

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
Aproximadamente 27 Kg / caixa 05 a 07 peças / caixa	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 43 X 55 cm Etiqueta: Interna	Etiqueta: Testeira Fita de arquear Forro em formato de película Etiqueta: Adesiva Ribbon	Manter Resfriado de 0 a 7°C 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

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - ALCATRA C/ MAMINHA				
DATA PRODUÇÃO (lote)	DATA VALIDADE			
22/03/2021	21/06/2021			210025746695
PESO BRUTO (KG)	PESO LÍQUIDO (KG)			
26,800	25,604			210025746695
RASTREABILIDADE	TARA EMBALAGEM	TARA INTERNA		
1251150321 0000	0900	0,072		210025746695
7898636940035	QUANTIDADE	004		
MANTER RESFRIADO DE 0 a 7° C 22006 (01) 7898636940035 (11) 22032113103002540				
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DOA SOB Nº 0004/1251				

ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar a alcatra com maminha dos demais cortes do traseiro;
2. Realizar toaleta na peça retirando 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. Pesar 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:	Elaborado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcamim - Analista de P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Lucas Camargo - Gerente Industrial