



# PADRAO TECNICO DE PRODUTO

Data Elaboração: 11.08.2011

Data revisão: 09.07.2021

Revisão: 08

## P&D/PCP

<b>Produto:</b> Maminha	<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> 22021	<b>CODIGO EAN:</b> 7898636940165

### PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura : Escassa  
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

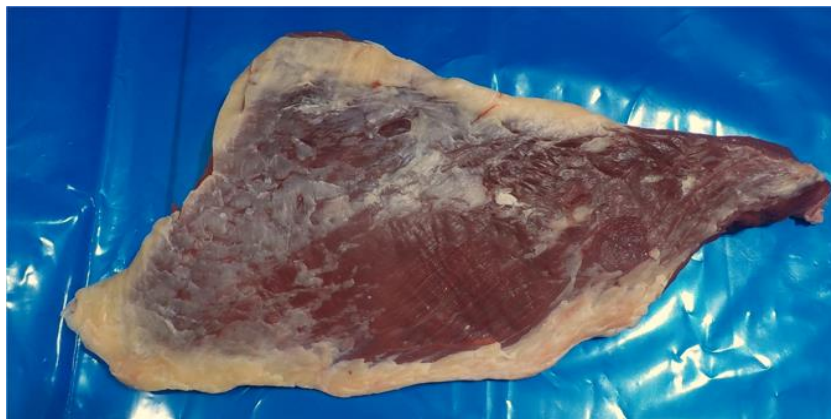
### PADRÃO MICROBIOLÓGICO

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
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 Marketing Tampa Parda 15 kg e Fundo Resfriado 15 kg	Manter Resfriado a 7°C ou menos  90 dias

### FOTOS DO PRODUTO

#### CORTE



#### PRODUTO EMBALADO



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 toaleta na peça retirando porções de sebo e indesejadas;
3. Embalar em embalagem termoencolhível de 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 90º onde será termoencolhida;
6. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária e adicionar etiqueta adesiva, onde será acondicionado as peças 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:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcamim - Analista de P&D	Rafaelo Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial