



PADRAO TECNICO DE PRODUTO

Data Elaboração: 13.07.2011

Data revisão: 11.11.2021

Revisão: 11

P&D/PCP

Produto: Miolo de Alcatra	Destino: Mercado Interno
Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso	Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0064/1251
Código: 22168	EAN: 7898636940615

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: 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

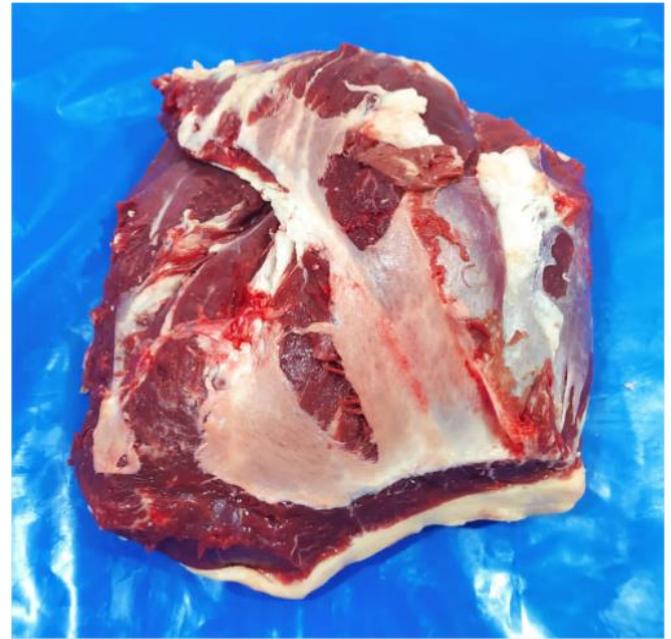
PADRÃO MICROBIOLÓGICO

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
Aproximadamente 27 Kg / caixa 5 a 7 peças / caixa	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 34 X 47 cm Etiqueta: Interna M.I	Etiqueta Testeira e Ribon Etiqueta adesiva Miolo grill 154x Fita de arquear Tampa Parda 30 Kg Fundo c/ cantoneira 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 ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar a maminha do miolo de alcatra, após destacar o miolo dos demais cortes do traseiro;
2. Realizar toaleta na peça retirando porções de sebo e indesejadas, após dar acabamento na gordura;
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. 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	Rafaello Alves Medina - Supervisor de PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial