



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data elaboração:
01.06.2015

Data revisão:
03.03.2021

Revisão: 02

Produto: Cupim Grill 5 a 7 kg

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Congelada de Bovino sem Osso

Uso autorizado pelo Ministério da
Agricultura/SIF/DIPOA sob n° : 0065/1251

Código: 22544

EAN:

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

Caixa
30 Kg / caixa
04 a 06 peças / caixa
Peso / peça: De 5 kg a 7 kg

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno ou Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 31 X 50 cm

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Ribbon

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Congelado a - 12°C ou menos

12 meses

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



MODELO CAIXA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar o cupim do dianteiro;
2. Realizar toailete na peça retirando excesso de sebo, pêlos, reações vacinais e porções indesejadas;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno as peças que apresentarem peso de 5 Kg a 7 Kg com cobertura de gordura e adicionar etiqueta interna, sendo que as peças não podem apresentar falhas na cobertura de gordura;
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 acondicionado as peças em caixa de papelão com forro plástico;
7. Peser a caixa e colar a etiqueta testeira após realizar o arqueamento da caixa;

Elaborado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcamin - Analista de P&D	Rafaelo Alves Medina - Supervisor PCP	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial