



# PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 15.10.2011

Data revisão: 24.12.2020

Revisão: 06

Produto: Bife do Vazio (Pacu)

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério de Agricultura  
SIF/DIPOA sob n°: 0004/1251**Código: 22079**

EAN: 7898636940387

**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**

Contagem Total de Mesófilos:  $< 1,0 \times 10^4$  UFC/g  
Contagem de E. coli:  $< 1,0 \times 10^1$  UFC/g  
Pesquisa de Listeria monocytogenes: Ausente/25g  
Pesquisa de Salmonella spp: Ausente/25g  
Contagem de Coliformes totais:  $< 1,0 \times 10^1$  UFC/g  
Contagem de Staphylococcus aureus coagulase positiva:  $< 1,0 \times 10^1$  UFC/g

**APRESENTAÇÃO/PESO**

Aproximadamente 27 Kg / caixa  
16 a 18 peças / caixa

**EMBALAGEM PRIMÁRIA**

Tipo: Polietileno Termoencolhível  
Cor: Transparente  
Tamanho: 22 X 40 cm  
Etiqueta: Interna

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

Etiqueta: Testeira  
Fita de arquear  
Forro em formato de película  
Etiqueta: Adesiva  
Ribbon

**TEMPERATURA DE  
CONSERVAÇÃO/VALIDADE**

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



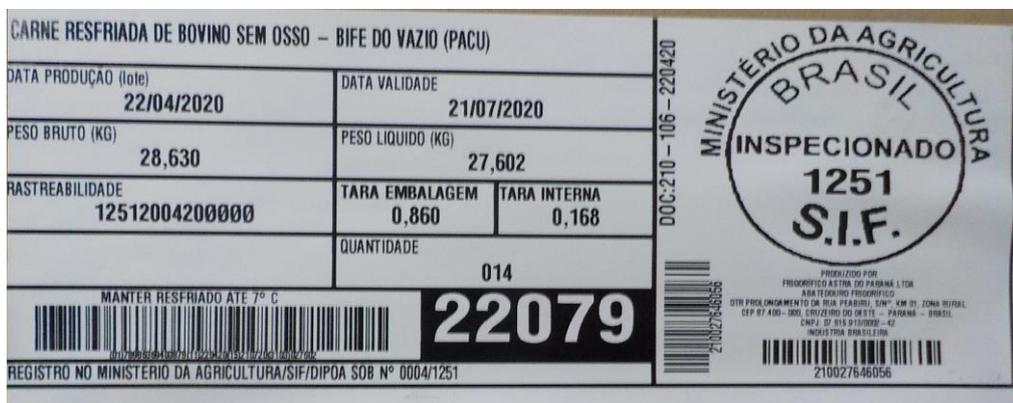
ETIQUETA INTERNA



ETIQUETA ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Retirar o Bife do Vazio (Pacu) da Costela;
2. Realizar toaleta na peça retirando porções de sebo e indesejadas;
3. Embalar em embalagem termoencolhível ou polietileno, sendo que em cada embalagem coloca-se 2 peças(dobrar as peças ao meio), após 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:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcamim - P&D	Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial