



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 30.05.2011

Data revisão: 09.02.2022

Revisão: 09

Produto: Picanha	Destino: Mercado Interno
Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso	Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0062/1251
Código: 22055	

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL	PADRÃO MICROBIOLÓGICO
<p>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</p>	<p>Salmonella spp: Ausente/25g Escherichia coli: 1.0x10¹ UFC/g Aeróbios mesófilos: 1.0x10⁵ UFC/g</p>

APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
<p>15 Kg / caixa 10 a 12 peças / caixa</p> <p>Peso/ peça : Até 1,500kg</p>	<p>Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente</p> <p>Tamanho: 22 X 40 V cm Etiqueta: Interna</p>	<p>Etiqueta Testeira e Ribon Fita de arquear e Etiqueta Lacre Etiqueta Marketing</p> <p>Tampa Parda 15 kg e Fundo Resfriado 15 kg</p>	<p>Manter Resfriado a 7°C ou menos</p> <p>90 dias</p>

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



ETIQUETA INTERNA

PRODUZIDO POR:
FRIGORÍFICO ASTRA DO PARANÁ LTDA
ABATEDOURO FRIGORÍFICO
Q78 Parlagemante da Boa Pazibá, s/n, km 01,
Zona Rural - Cruzinho do Oeste - Paraná
CNPJ 07.818.913/0004-42
CEP 87400-000 - Tel.: +55 44 3878 8100
E-mail: contato@frigorestra.com.br
Indústria Brasileira

Astra

PRODUTO
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
PICANHA

DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE VALIDADE PESO DA EMBALAGEM
16/04/2020 15/07/2020 008 g

22055

NÃO COBERTO POR NENHUMA
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100g (1 tina Média)

Carboidrato	329 kcal	13
Proteína	00 g	00
Gordura Total	13 g	26
Gordura Saturada	20 g	33
Gordura Trans	00 g	00
Fibra Alimentar	00 g	00
Sódio	00 g	02

Os valores nutricionais são estimados e podem variar de acordo com o método de análise utilizado. Consulte o rótulo para mais informações.

SEMPRE QUE SEQUEMOS A CARNE EM CONSERVAÇÃO

MANTER RESFRIADO ATÉ 7°C

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPICIONADO
1251
S.I.F.**

0062/1251

FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



MODELO CAIXA



ETIQUETA LACRE



ETIQUETA ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar a picanha dos demais cortes do traseiro e passar a parte inferior na skinner para retirar toda membrana;
2. Realizar toalete na peça retirando porções de sebo e indesejadas, sendo que a peça não pode apresentar falhas na cobertura de gordura;
3. Embalar as peças que apresentarem peso até 1,500 Kg 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 90º 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. Pesquisar a caixa e colar a etiqueta testeira e adicionar a etiqueta lacre 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