



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**

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

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**

15 Kg / caixa
 10 a 12 peças / caixa

Tipo: Polietileno Termoencolhível
 Cor: Transparente

Etiqueta Testeira e Ribon
 Fita de arquear e Etiqueta Lacre
 Etiqueta Marketing

Manter Resfriado a 7°C ou menos

Peso/peça : Até 1,500kg

Tamanho: 22 X 40 V cm
 Etiqueta: Interna

Tampa Parda 15 kg e Fundo
 Resfriado 15 kg

90 dias

FOTOS DO PRODUTO**CORTE****PRODUTO EMBALADO****ETIQUETA INTERNA**

PRODUTORES POR: FRIGORÍFICO ASTRA DO PARANÁ LTDA ABATEDOURO FRIGORÍFICO Q78 Parlagemante da Boa Paz, s/n, km 01, Zona Rural - Cruzinho do Oeste - Paraná CEP: 81.815-913/9000-42 CEP: 87400-000 - Tel.: +55 44 3878 8100 E-mail: contato@frigorastra.com.br Indústria Brasileira																								
PRODUTO CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA																								
DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE 16/04/2020		VALOR DO PREÇO 15/07/2020																						
PÉSO DA EMBALAGEM 008 g		22055																						
NÃO COBERTA POR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																								
Porção de 100g (1 litro Molho)																								
<table border="1"> <tr><td>Carboidrato</td><td>329 kcal</td><td>13</td></tr> <tr><td>Proteína</td><td>00 g</td><td>00</td></tr> <tr><td> Gordura Total</td><td>13 g</td><td>26</td></tr> <tr><td> Gordura Saturada</td><td>20 g</td><td>33</td></tr> <tr><td> Gordura Trans</td><td>00 g</td><td>00</td></tr> <tr><td> Açúcar Adicionado</td><td>00 g</td><td>00</td></tr> <tr><td> Sódio</td><td>00 g</td><td>02</td></tr> </table>				Carboidrato	329 kcal	13	Proteína	00 g	00	Gordura Total	13 g	26	Gordura Saturada	20 g	33	Gordura Trans	00 g	00	Açúcar Adicionado	00 g	00	Sódio	00 g	02
Carboidrato	329 kcal	13																						
Proteína	00 g	00																						
Gordura Total	13 g	26																						
Gordura Saturada	20 g	33																						
Gordura Trans	00 g	00																						
Açúcar Adicionado	00 g	00																						
Sódio	00 g	02																						
O Ministério da Agricultura do Brasil possui um sistema de rastreabilidade de produtos de origem animal, que possibilita a identificação do produtor e do estabelecimento de origem. Para mais informações, consulte o site: www.agricultura.gov.br																								
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1251 S.I.F.																								
MANTER RESFRIADO ATÉ 7°C 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 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. 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