



# PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 08.11.2017

Data revisão: 27.01.2022

Revisão: 02

Produto: Contra Filé

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

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

## Código: 24152

### PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Padrão Foto  
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:  $1.0 \times 10^1$  UFC/g  
Aeróbios mesófilos:  $1.0 \times 10^5$  UFC/g

#### APRESENTAÇÃO/PESO

Caixa  
Aproximadamente 27 Kg / caixa  
07 a 10 peças/caixa  
**Peso / peça: de 2.5kg a 4 kg**

#### 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

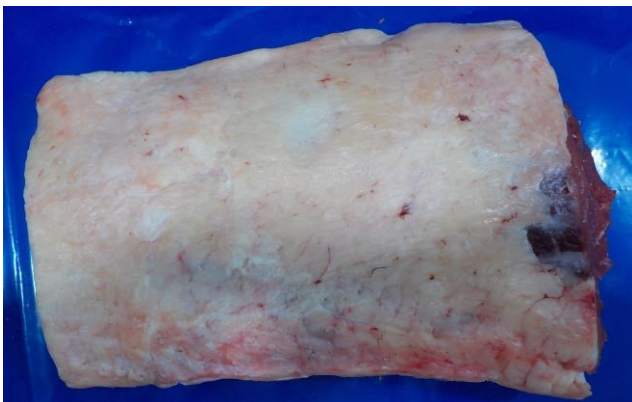
#### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado de 0 a 7°C

**90 dias**

### FOTOS DO PRODUTO

#### CORTE



#### PRODUTO EMBALADO



FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



MODELO CAIXA



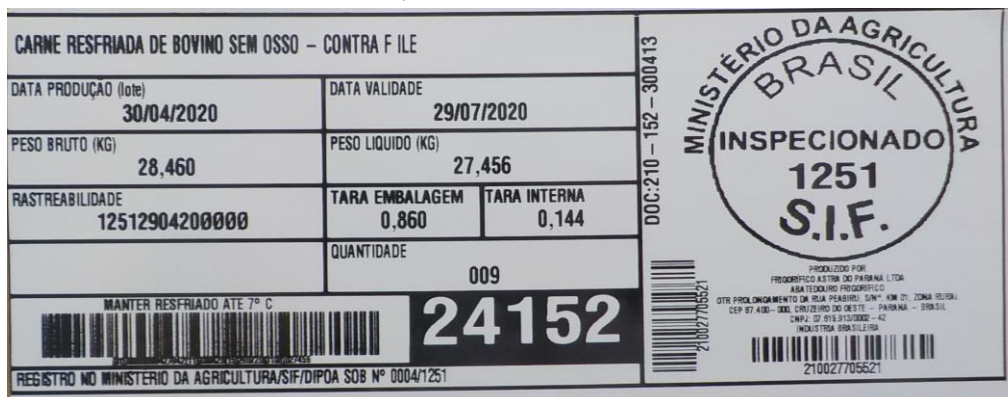
ETIQUETA INTERNA



ETIQUETA ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Destacar o filé mignon do contra filé e retirar a capa do filé;
2. Realizar toalete na peça retirando a aba, a cartilagem, porções de sebo, ossos e indesejadas, após cortar a peça com nois em dois ou tres pedaços;
3. Embalar as peças que apresentarem peso de 2.5 kg a 4 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, adicionar etiqueta adesiva e em seguida acondicionar as peças em caixa de papelão sem forro plástico;
7. Pesas a caixa e colar a etiqueta testeira após realizar o arqueamento da caixa;
8. Encaminhar a caixa para câmara de estocagem para produtos resfriados.

Lucilene Alcamin - Analista de P&D

Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP

Reginaldo Segatti -  
Coordenador de Área fria

Natal Júlio Pereira da Silva -  
Gerente Industrial