



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 26.07.2022

Data revisão: 26.07.2022

Revisão: 00

Produto: Filé de Costela (Noix)

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério de Agricultura
SIF/DIPOA sob n°: 00137/1251

Código: 25229

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

PADRÃO MICROBIOLÓGICO

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

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

Caixa
Aproximadamente 30 Kg / caixa
1 peça/embalagem
Peso de até 1,150 kg
20 a 24 peças/caixa

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

Etiqueta: Interna

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Etiqueta Marketing
Fundo Resfriado 30 kg
Fundo Resfriado 30 kg

Manter Resfriado de 0 a 7°C

90 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



