



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

Data elaboração: 15.10.2011

Data revisão: 22.12.2020

Revisão: 05

P&D/PCP

Produto: Acém Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0004/1251

Código: 22003 EAN: 7898636940264

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Padrão foto abaixo
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: 1.0×10^1 UFC/g
Aeróbios mesófilos: 1.0×10^5 UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
Aproximadamente 27 Kg / caixa 02 a 04 peças / caixa	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 46 X 61 cm e 49 X 80 cm Etiqueta: Interna	Etiqueta Testeira e Ribon Fita de arquear Tampa Parda 30 kg e Fundo Resfriado 30 kg	Manter Resfriado de 0 a 7°C 90 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO

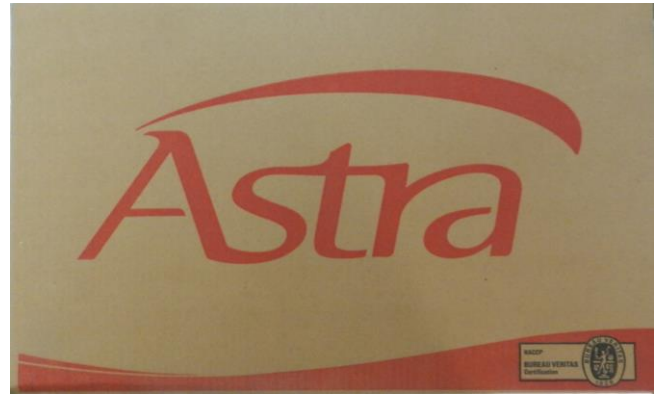


FOTOS ETIQUETAS SECUNDÁRIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



MODELO CAIXA



ETIQUETA INTERNA



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Separar o acém dos demais cortes do dianteiro;
2. Realizar toaleta na peça retirando porções de cartilagens, ossos, glândulas, hematomas e possíveis reações vacinais; Fracionando somente as peças(acém) dos dianteiros que apresentarem peso igual ou superior a 70 kg ;
3. Embalar 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, acondicionando as peças 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:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovado por:
Lucilene Alcamin - Analista de P&D	Rafaelo Alves Medina - Supervisor PCP	Reginaldo Segatti - Coordenador de Área Fria	Natal Júlio Pereira da Silva - Gerente Industrial