



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data Elaboração: 15.10.2011

Data revisão: 16.04.2020

Revisão: 06

Produto: Coxão Mole

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério de Agricultura
SIF/DIPOA sob n°: 0062/1251**Código: 22190****PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL**

Gordura e Sebo: Dentro do Limite estabelecido
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

Contagem Total de Mesófilos: $< 1,0 \times 10^4$ UFC/g
Contagem de E. coli: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g
Pesquisa de Listeria monocytogenes: Ausente/25g
Pesquisa de Salmonella spp: Ausente/25g
Contagem de Coliformes totais: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g
Contagem de Staphylococcus aureus coagulase positiva: $< 1,0 \times 10^1$ UFC/g

APRESENTAÇÃO/PESO

Aproximadamente 27 Kg / caixa
02 a 04 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 43 X 51 cm e 46 X 61 cm
Etiqueta: Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Forro em formato de película

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado a 7°C ou menos
90 dias

FOTOS DO PRODUTO**CORTE****PRODUTO EMBALADO**

