

	PROCEDIMENTO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO P&D		CódIGO A 38.19/25327	
			DATA DA EMISSÃO 12/2023	
Documento do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos	PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO		DATA DA REVISÃO 06/2024	
			REVISÃO 01	
			PÁGINAS 1 de 2	
Produto: Gordura Congelada - BRISKET INNER FAT			Destino: Mercado Externo / China	
Classificação: GORDURA CONGELADA DE BOVINO			Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 0167 /1251	
Código: 25327			EAN: 7908466902650	
PADRAO DE QUALIDADE ACEITAVEL		PADRAO MICROBIOLÓGICO		
Gordura 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: 1.0x10 ¹ UFC/g Aeróbios mesófilos: 1.0x10 ⁵ UFC/g		
APRESENTAÇÃO/PESO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE	
Caixa Peso/ Caixa 03 a 04 pacotes Tamanho MINIMO 15 KG MAXIMO 28 KG	Tipo: polietileno Cor: Transparente Tamanho: 34 x 55 cm	Etiqueta testeira e ribbon fita de arquear Tampa Preta 30 kg Fundo congelado 30 kg	Manter Congelado a - 18° C 730 dias	
FOTOS DO PRODUTO				
CORTE				
				
PRODUTO EMBALADO				
				

*Registro confidencial para uso do Frigorífico Astra do Paraná Ltda.

