



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Edição: 02.09.2013

Revisão: 01

Elaborado por: Tiego Barreto de Araújo

Aprovado por: Clarissa Mascaro de Almeida Richter

Produto: Filé Mignon sem Cordão 3/4 Musamar

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Registro SIF/Dipoa: 0004/1251

Código: 22403

PADRÃO MICROBIOLÓGICO

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

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Sebo: Dentro do limite estabelecido
 Cor e Odor: Característico de carne fresca
 Ossos e Cartilagens: Ausência
 Hematomas e Coágulos: Ausência
 Tinta de Carimbo: Ausência
 Graxa/Limalha: Ausência
 Contaminação Gastrointestinal: Ausência
 Corpos Estranhos: Ausência
 Couro e Pêlos: Ausência

APRESENTAÇÃO/PESO

Caixa
 15 Kg/caixa
 10 peças / caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno ou Termoencolhível
 Cor: Transparente
 Tamanho: 20 X 63 cm
 Etiqueta: Interna
 Peso da Etiqueta: 13 gramas

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
 Fita de arquear
 Forro em formato de película

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter resfriado a 7°C ou menos

75 dias

FOTOS DO PRODUTO**ETAPAS DO PROCESSO**

1. Destacar o filé mignon do contra filé;
2. Realizar toailete na peça retirando porções de sebo da parte facial, medial e membrana e retirar o cordão, após passar as porções da cabeça e parte superior da peça na skinner para retirar todo espelho;
3. Embalar as peças que apresentarem peso de 1,300 Kg a 1,820 Kg em embalagem termoencolhível ou polietileno e adicionar etiqueta;
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 80 a 90° onde será termoencolhida;
6. Encaminhar o produto ao setor de embalagem secundária, onde será acondicionado as peças em caixa de papelão com 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.