



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO

CONTROLE DE QUALIDADE

Data Elaboração: 24.02.2020

Data revisão: 25.10.2021

Revisão: 01

Produto: Contra Filé S/ Noix	Destino: Mercado Interno
Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso	Registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 0064/1251
Código: 24904	

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL		PADRÃO MICROBIOLÓGICO	
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		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	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE
Caixa Aproximadamente 27 Kg / caixa 1 peça/embalagem 18 a 20 peças/caixa	Tipo: Polietileno Termoencolhível Cor: Transparente Tamanho: 22 X 40 cm Etiqueta: Interna	Etiqueta: Testeira Fita de arquear Forro em formato de película	Manter Resfriado a 7°C ou menos 60 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



