



PADRÃO TÉCNICO DE PRODUTO P&D/PCP

Data Elaboração: 17.10.2017

Data revisão: 30.04.2020

Revisão: 01

Produto: Contra Filé

Destino: Mercado Interno

Classificação: Carne Resfriada de Bovino sem Osso

Registro no Ministério de Agricultura
SIF/DIPOA sob n°: 0004/1251

Código: 22996

PADRÃO DE QUALIDADE ACEITÁVEL

Gordura: Padrão Foto
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

Caixa
Aproximadamente 27 Kg / caixa
1 peça/embalagem
06 a 08 peças/caixa

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Tipo: Polietileno Termoencolhível
Cor: Transparente
Tamanho: 22 X 40 cm
Etiqueta: Interna

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Etiqueta: Testeira
Fita de arquear
Forro em formato de película

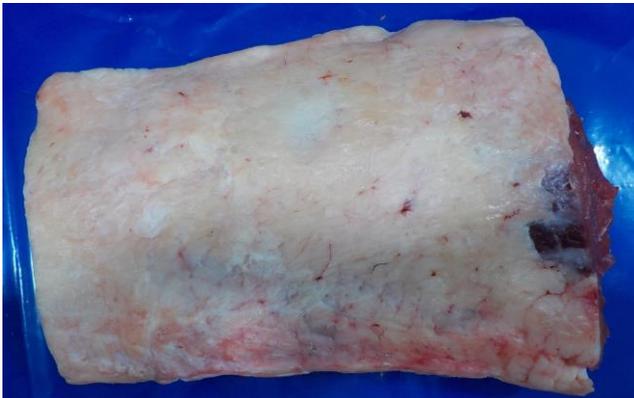
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO/VALIDADE

Manter Resfriado de 0 a 7°C

90 dias

FOTOS DO PRODUTO

CORTE



PRODUTO EMBALADO



ACONDICIONAMENTO NA CAIXA



ETIQUETA INTERNA



MODELO CAIXA



ETIQUETA ADESIVA



ETIQUETA TESTEIRA



ETAPAS DO PROCESSO

1. Destacar o filé mignon do contra filé e retirar a capa do filé;
2. Realizar toalete na peça retirando a aba, a cartilagem, porções de sebo, ossos e indesejadas, após cortar a peça em dois ou tres pedaços;
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, adicionar etiqueta adesiva e em seguida acondicionar 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.

Lucilene Alcamin - Analista de P&D

Rafaello Alves Medina - Supervisor PCP

Reginaldo Segatti -
Coordenador de Área fria

Natal Júlio Pereira da Silva -
Gerente Industrial