

AGROINDUSTRIAL IQUATEMI P&D PIRQUISA E DESENVOLVIMENTO				PRODUCT STANDARDIZATION DATA SHEET				ELABORAÇÃO:		23/09/2019																																																													
				Prepared by: Quality Assurance				REVISÃO:		00/00/0000 Nº 000																																																													
				Approved by: Industrial Manager				Página		1 de 1																																																													
								CÓDIGO:		14001																																																													
PRODUCT CODE		14001		AORTA CONGELADA DE BOVINO FROZEN BEEF – AORTA ME - HONG KONG																																																																			
DESTINY:																																																																							
PIECE / BOX WEIGHT		QUANTITY OF PARTS / PACKING				TEMPERATURE		KIND OF PACKING		CLOSURE																																																													
Min Máx		Min Máx		Min Máx		-18° C		interleaf 2 layers		BLOCK																																																													
Piece		-		Primary		1		DIPOA		SHELF LIFE																																																													
Box		18 Kg		box		18		0023/1440		730 DAYS																																																													
COMPOSITION		AORTA								TYPE:																																																													
CUT DESCRIPTION:																																																																							
Bovine Aorta (Closed): Consists of the thoracic aorta artery, in its initial portion, after emerging from the left ventricle of the heart.																																																																							
PTP standard: 100% closed, with the presence of the head and tail, absence of foreign bodies, contamination, excess fat and unnecessary cuts, tapping the steam (hot water) for 3 to 5 minutes at a temperature of 80 ° to 90° C and drained. And directed to the cooling chamber.																																																																							
QUALITY CHARACTERISTICS						PACKAGING COMPOSITION																																																																	
AORTA: 100% CLOSED Adhered meat: Absence Aorta Head: Presence Aorta Tail: Presence Cuts in the part: Absence (Avoid unnecessary cuts) Washed and centrifuged: 100% of the pieces for 3 to 5 minutes Block / Interleaf: 2 Layers Sebum: Absent (Total Absence) Fat: Absent (Total Absence) Bones and Cartilage: Total Absence						<table><tr><th>Code</th><th>Description</th><th>Type</th><th>FATOR / QUANT</th></tr><tr><td>0</td><td></td><td>Primária</td><td></td></tr><tr><td>0</td><td></td><td>Primária</td><td></td></tr><tr><td>0</td><td></td><td>Primária</td><td></td></tr><tr><td>57169</td><td>ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210</td><td>Secundária</td><td></td></tr><tr><td>50146</td><td>RIBBON CERA 110X450</td><td>Secundária</td><td></td></tr><tr><td>76026</td><td>TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG</td><td>Secundária</td><td></td></tr><tr><td>76027</td><td>FUNDO ONDULADO 30 KG</td><td>Secundária</td><td></td></tr><tr><td>53975</td><td>SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)</td><td>Secundária</td><td></td></tr><tr><td>57425</td><td>FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA</td><td>Secundária</td><td></td></tr><tr><td>0</td><td></td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>0</td><td></td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>0</td><td></td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>0</td><td></td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>0</td><td></td><td>0</td><td></td></tr></table>						Code	Description	Type	FATOR / QUANT	0		Primária		0		Primária		0		Primária		57169	ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210	Secundária		50146	RIBBON CERA 110X450	Secundária		76026	TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG	Secundária		76027	FUNDO ONDULADO 30 KG	Secundária		53975	SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)	Secundária		57425	FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA	Secundária		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	
Code	Description	Type	FATOR / QUANT																																																																				
0		Primária																																																																					
0		Primária																																																																					
0		Primária																																																																					
57169	ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210	Secundária																																																																					
50146	RIBBON CERA 110X450	Secundária																																																																					
76026	TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG	Secundária																																																																					
76027	FUNDO ONDULADO 30 KG	Secundária																																																																					
53975	SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)	Secundária																																																																					
57425	FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA	Secundária																																																																					
0		0																																																																					
0		0																																																																					
0		0																																																																					
0		0																																																																					
0		0																																																																					
PROCESS CHARACTERISTICS						ALTERNATIVE PACKAGING																																																																	
Fecal or Ruminal Contamination: Stamp ink: Absence (total) Absence (total) Grease: Absence (total) Foreign bodies: Absence (total)						BIG SMALL																																																																	
LANGUAGES		DESCRIPTION		ORDER / SEQUENTIAL		MICROBIOLOGICAL / PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS																																																																	
INGLÊS:		FROZEN BEEF – AORTA		1		Aerobic Mesophilic Count : . =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g Escherichia coli.: 0.083UFC/cm2 Anaerobic Mesophile Count : . =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g Salmonella sp.: Ausência/25g Staphilococcus aureus.: N/A Ph.: . =< 6,4 Total Coliforms : Ausência em 0,01g Thermotolerant Coliforms NMP : Ausência em 0,01g Enterobacteria : ≤3,2x10 ¹																																																																	
PORTUGUÊS:		AORTA CONGELADA DE BOVINO		2																																																																			
PRODUCT IMAGES																																																																							
IMAGES OF PACKED PRODUCT																																																																							
ALIGNING THE BOX WITH THE BAG - PLACE THE 1st AORTA LAYER ACCORDING TO THE PHOTO.																																																																							
USE 1 80X70 COIL FILM TO SEPARATE THE LAYERS, PLACE THE 2nd AORTA LAYER.																																																																							
USE THE BAG TO CLOSE THE BLOCK. UNDER the BAG PUT AN INTERNAL LABEL, THEY SHOULD NOT BE IN CONTACT WITH THE PRODUCT.																																																																							
PRIMARY LABEL / LAYOUT MODEL						EXTERNAL LABEL / LAYOUT MODEL																																																																	
0						8000 - Etiqueta Testeira Exportação																																																																	
NO PRIMARY LABEL																																																																							
Elaboração Sup. P&D:		Aprov. Gerente da Garantia:		Aprov. Comercial:		Aprov. Coord. Desossa		Aprov. Gerente de Produção:		Aprov. Diretor:																																																													
Leandro Moreira Bezerra		-		-		-		-		-																																																													
*Uso exclusivo da empresa Agroindustrial Iguatemi, sendo proibida a reprodução deste documento sem autorização.																																																																							

		AGROINDUSTRIAL IGUATEMI			ELABORAÇÃO:		23/09/2019																															
		FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO			REVISÃO:		00/00/0000 N° 000																															
		Elaborado pela: P&D			Página:		1 de 4																															
		Aprovado pela: Garantia da Qualidade			CÓDIGO:		14001																															
CÓDIGO DE PRODUTO		14001		AORTA CONGELADA DE BOVINO																																		
DESTINO:		FROZEN BEEF – AORTA																																				
		ME - HONG KONG																																				
PESO PEÇA / CAIXA		QUANTIDADE PEÇAS/EMBALAGEM			TEMPERATURA		TIPO DE EMBALAGEM		FECHAMENTO																													
	Min	Máx		Min	Máx	-18° C		SC - INTERFOLHADO 2 CAMADAS		BLOCO																												
Peça	-	-	Primária	-	-	DIPOA		VALIDADE																														
Caixa	18 Kg	18 Kg	Caixa	18	18	0023/1440		730 DIAS																														
COMPOSIÇÃO:		AORTA BOVINA (FECHADA)						TIPIFICAÇÃO:																														
DESCRIÇÃO DO CORTE: Aorta bovina (Fechada): Consiste na artéria aorta torácica, em sua porção inicial, após emergir do ventrículo esquerdo do coração. Padrão do PTP: 100% Fechadas, com a presença da cabeça e cauda, ausência de corpos estranhos, contaminações, excesso de gordura e cortes desnecessários, batida no Vapor (água quente) de 3 a 5 minutos com a temperatura de 80° a 90° C e escorrida. E direcionada a camara de resfriamento.																																						
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE					COMPOSIÇÃO DE EMBALAGEM																																	
AORTA: 100% FECHADA Carne aderida: Ausência Cabeça: Presença Cauda: Presença Cortes na peça: Ausência (Evitar cortes desnecessários) Lavados e centrifugados: 100% das peças por 3 a 5 minutos Bloco / Interfolhado: 2 Camadas Sebo: Ausente (Ausência Total) Gordura : Ausente (Ausência total) Ossos e Cartilagens: Ausência total					<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código</th> <th>Descrição</th> <th>Tipo</th> <th>FATOR / QUANT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>57169</td> <td>ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210</td> <td>Primária</td> <td></td> </tr> <tr> <td>50146</td> <td>RIBBON CERA 110X450</td> <td>Primária</td> <td></td> </tr> <tr> <td>76026</td> <td>TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG</td> <td>Primária</td> <td></td> </tr> <tr> <td>76027</td> <td>FUNDO ONDULADO 30 KG</td> <td>Secundária</td> <td></td> </tr> <tr> <td>53975</td> <td>SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)</td> <td>Secundária</td> <td></td> </tr> <tr> <td>57425</td> <td>FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA</td> <td>Secundária</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Código	Descrição	Tipo	FATOR / QUANT	57169	ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210	Primária		50146	RIBBON CERA 110X450	Primária		76026	TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG	Primária		76027	FUNDO ONDULADO 30 KG	Secundária		53975	SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)	Secundária		57425	FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA	Secundária	
Código	Descrição	Tipo	FATOR / QUANT																																			
57169	ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210	Primária																																				
50146	RIBBON CERA 110X450	Primária																																				
76026	TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG	Primária																																				
76027	FUNDO ONDULADO 30 KG	Secundária																																				
53975	SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)	Secundária																																				
57425	FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA	Secundária																																				
CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO					EMBALAGEM ALTERNATIVAS																																	
Contaminação Fecal ou Ruminal: Tinta de carimbo: Ausência (total) Ausência (total) Graxa: Ausência (total) Corpos Estranhos: Ausência (total)					GRANDES PEQUENAS																																	
IDIOMAS		DESCRIÇÃO		ORDEM / SEQUENCIAL		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / FÍSICO-QUÍMICAS																																
INGLÊS:		FROZEN BEEF – AORTA		1		Contagem Mesófilos Aeróbicos.: Escherichia coli.: Contagem Mesófilos Anaeróbicos.: Salmonella sp.: Staphylococcus aureus.: Ph.: Coliformes Totais.: Coliformes Termotolerantes NMP.: Enterobactérias.:																																
PORTUGUÊS:		AORTA CONGELADA DE BOVINO		2		. =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g 0,083UFC/cm2 . =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g Ausência/25g N/A . =< 6,4 Ausência em 0,01g Ausência em 0,01g ≤3,2x10 ¹																																
IMAGENS DO CORTE																																						
																																						
IMAGENS DO PRODUTO EMBALADO																																						
FORRAR A CAIXA COM O SACO SANFONADO (FORRO) - COLOCAR A 1ª CAMADA DE AORTA CONFORME A FOTO.  UTILIZAR 1 SACO SANFONADO (FORRO) PARA SEPARAR AS CAMADAS, COLOCAR A 2ª CAMADA DE AORTA.  UTILIZAR O SACO SANFONADO (FORRO) PARA REALIZAR O FECHAMENTO DO BLOCO. PESO FIXO 18 KG LÍQUIDO. 																																						
MODELO ETIQUETA PRIMÁRIA / LAYOUT					MODELO ETIQUETA TESTEIRA / LAYOUT																																	
NÃO HÁ ETIQUETA PRIMARIA					8000 - Etiqueta Testeira Exportação 																																	
Elaboração Sup. P&D:		Aprov. Gerente da Garantia:		Aprov. Comercial:		Aprov. Coord. Desossa:		Aprov. Gerente de Produção:		Aprov. Diretor:																												
LEANDRO M. BEZERRA		WALESKA LURRUÁ		DENIS PEREIRA		ALEMÃO		CLAUDIO		MARCELO PICCINATO																												
*Uso exclusivo da empresa Agroindustrial Iguatemi, sendo proibida a reprodução deste documento sem autorização.																																						



AGROINDUSTRIAL IGUATEMI
FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO
Elaborado por: Garantia da Qualidade

ELABORAÇÃO:
REVISÃO:
Página

3 de 4

Aprovado por: Gerente Industrial

CÓDIGO:

CÓDIGO DE PRODUTO

DESTINO
PORTUGUÊS:

DESTINO:

INGLÊS:

18561

MODELO ETIQUETA TESTEIRA= LAYOUT

PARAMETRIZAÇÃO SISTEMA: P&D

CODIFICAÇÃO NOME =

ESPECIFICAÇÃO=

EAN (GTIN -13)=

EAN -128=

FROZEN BEEF AORTA

FROZEN BEEF - AORTA
AORTA CONGELADA DE BOVINO

Código: 14001 RASTREABILIDADE: 14400310190000

PRODUCTION DATE(LOT)
DATA DE PRODUÇÃO

03/10/2019

EXPIRY DATE
DATA DE VALIDADE

02/10/2021

NUMBER OF PIECES
NÚMEROS DE PEÇAS

1

KEEP FROZEN
MANTER CONGELADO

- 18°C

PACKING TARE
TARA EMBALAGEM
0,950 kg

GROSS WEIGHT
PESO BRUTO (KG)

NET WEIGHT
PESO LÍQUIDO (KG)

TARE PRIMARY PACKING
TARA EMBALAGEM PRIMÁRIA

0,030 kg

18,980 Kg

18,000 Kg



654321500011

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0023/1440



654321500011

PRODUCT OF BRAZIL

Aprov. Gerente da Garantia:

WALESKA LURRUA

Aprov. Comercial:

DENIS PEREIRA

Aprov. Coor: Desossa

ALEMAO

Aprov. Gerente de Produção:

CLAUDIO

*Uso exclusivo da empresa Agroindustrial Iguatemi, sendo proibida a reprodução deste documento sem autorização.