

AGROINDUSTRIAL IGUATEMI P&D PERCECISA E DESIGNAMENTO			AGROINDUSTRIAL IGUATEMI			ELABORAÇÃO:		23/09/2019	
			FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO			REVISÃO:		00/00/0000 Nº 000	
			Elaborado pela: P&D			Página		1 de 4	
			Aprovado pela: Garantia da Qualidade			CÓDIGO:		14017	
CÓDIGO DE PRODUTO		14017		MEMBRANA CONGELADA DE BOVINO - MEMBRANA DO DIAFRAGMA					
				FROZEN BEEF - DIAPHRAGM MEMBRANE					
DESTINO:				ME - HONG KONG					
PESO PEÇA / CAIXA			QUANTIDADE PECAS/EMBALAGEM			TEMPERATURA		TIPO DE EMBALAGEM	
		Min		Máx				SC - INTERFOLHADO 3 CAMADAS	
						-18° C		BLOCO	
Peça				Primária		DIPOA		VALIDADE	
Caixa		18 Kg		25 Kg		0094/1440		730 DIAS	
COMPOSIÇÃO:			MEMBRANA DO DIAFRAGMA			TIPIFICAÇÃO:			
DESCRIÇÃO DO CORTE:									
Membrana retirada do revestimento do músculo do diafragma entre a pleura e o peritônio.									
Ausência de carne aderida, corpos estranhos e contaminações.									
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE					COMPOSIÇÃO DE EMBALAGEM				
Membrana do Diafragma: Presença					Código				
Outras Membranas: Destinar para outros códigos					Descrição				
Carne Aderida: Ausência					Tipo				
Glândulas e linfonodos: Ausência					Primária				
Espuma entre as membranas: Retirar o que estiver aparente					Primária				
Camadas: Interfolhadas 3 Camadas					Secundária				
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE					Secundária				
1 - Proveniente da composição central do diafragma.					Secundária				
2 - Fazer a separação do lombinho e da fraldinha					Secundária				
3 - Retirar toda carne e possíveis anomalias presentes.					Secundária				
4 - Devem serem lavadas e direcionadas para câmara de resfriamento para drenagem e resfriar.					Secundária				
5 - As que estiverem muito pequenas não devem serem aproveitadas.					Secundária				
6 - As membranas deverão serem embaladas em camadas separadas por (forros).					Secundária				
CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO					EMBALAGEM ALTERNATIVAS				
Contaminação Fecal ou Ruminal:					Tinta de carimbo: Ausência (total)				
Ausência (total)					GRANDES				
Graça: Ausência (total)					PEQUENAS				
Corpos Estranhos: Ausência (total)									
IDIOMAS		DESCRICAO		ORDEM / SEQUENCIAL		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / FÍSICO-QUÍMICAS			
INGLÊS:		FROZEN BEEF - DIAPHRAGM MEMBRANE		1		Contagem Mesófilos Aeróbicos.: Escherichia coli.: Contagem Mesófilos Anaeróbicos.: Salmonella sp.: Staphilococcus aureus.: Ph.: Coliformes Totais.: Coliformes Termotolerantes NMP.: Enterobactérias.: =< 1,0 x 10^4 UFC/g 0,083UFC/cm2 =< 1,0 x 10^4 UFC/g Ausência/25g N/A N/A Ausência em 0,01g Ausência em 0,01g ≤3,2x10^1			
PORTUGUÊS:		MEMBRANA CONGELADA DE BOVINO - MEMBRANA DO DIAFRAGMA		2					
IMAGENS DO CORTE									
IMAGENS DO PRODUTO EMBALADO									
FORRAR A CAIXA COM O SACO SANFONADO (FORRO) -			UTILIZAR UM FORRO PARA SEPARAR AS CAMADAS,			UTILIZAR UM FORRO PARA SEPARAR AS CAMADAS, COLOCAR A 3ª CAMADA. UTILIZAR O SACO SANFONADO			
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO:									
MODELO ETIQUETA PRIMÁRIA / LAYOUT					MODELO ETIQUETA TESTEIRA/ LAYOUT				
					8000 - Etiqueta Texteira Exportação				
NÃO HÁ ETIQUETA INTERNA									
Elaboração Sup. P&D:		Aprov. Gerente da Garantia:		Aprov. Comercial:		Aprov. Coord. Desossa		Aprov. Gerente de	
LEANDRO M. BEZERRA		WALESKA LURRUA		DENIS PEREIRA		ALEMAO		CLAUDIO	
								Aprov. Diretor:	
								MARCELO PICCATO	
*Uso exclusivo da empresa Agroindustrial Iguatemi, sendo proibida a reprodução deste documento sem autorização.									