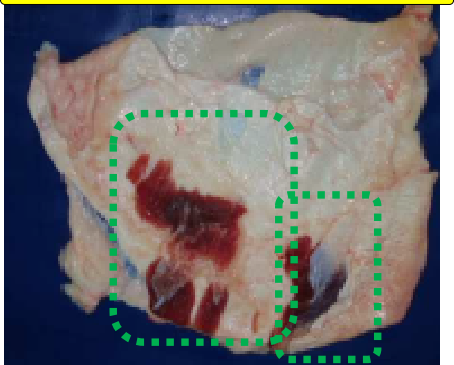
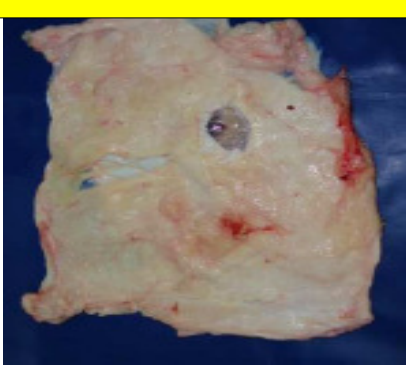
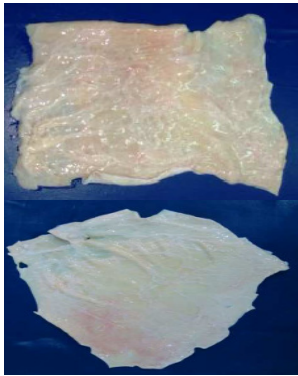
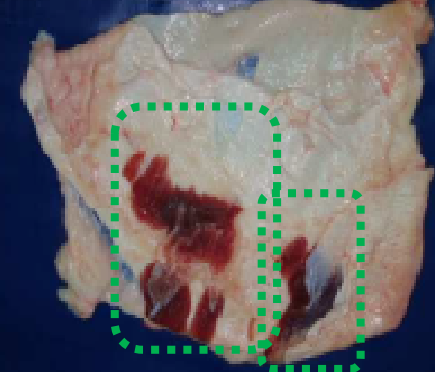
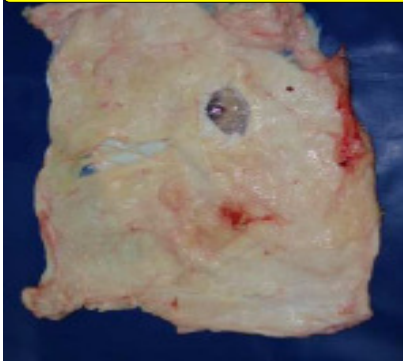
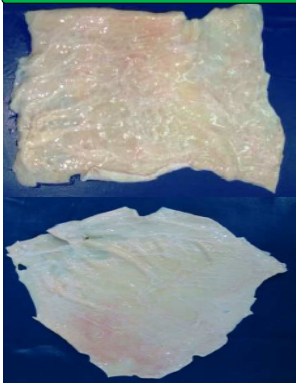
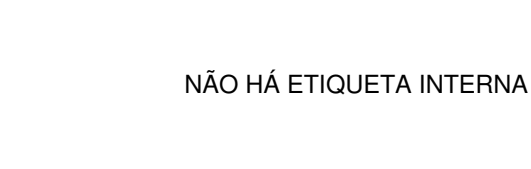


			AGROINDUSTRIAL IGUATEMI PRODUCT STANDARDIZATION DATA SHEET Prepared by: Quality Assurance Approved by: Industrial Manager			ELABORAÇÃO: 23/09/2019 REVISÃO: 00/00/0000 Nº 000 Página: 1 de 1 CÓDIGO: 15011																																																									
PRODUCT CODE 15011			MEMBRANA CONGELADA DE BOVINO - MEMBRANA DO BIFE DO VAZIO FROZEN BEEF OFFALS – FLANK STEAK MEMBRANE ME - HONG KONG																																																												
DESTINY:																																																															
PIECE / BOX WEIGHT Min: - Máx: - Piece: - Box: 18 Kg 25 Kg		QUANTITY OF PARTS / PACKING Primary: 1 Min: 1 Máx: 1 Box: 1		TEMPERATURE -18° C DIPOA: 0094/1440		KIND OF PACKING interleaf 3 layers SHELF LIFE 730 DAYS																																																									
COMPOSITION																																																															
CUT DESCRIPTION: Membrane removed from the lining of the rectus abdominis (Flank Steak) and nearby in the void area, located on the posterior rib on the side. Absence of adhered meat, foreign bodies and contamination.																																																															
QUALITY CHARACTERISTICS Flank Steak Membrane: Presence Other Membranes: Destination for other codes Adhered Meat: Absence Glands and lymph nodes: Absence Espuma entre as membranas: Retirar o que estiver aparente Layers: Interleaved 3 Layers Bones and Cartilage: Absence				PACKAGING COMPOSITION <table border="1"> <thead> <tr> <th>Code</th> <th>Description</th> <th>Type</th> <th>FATOR / QUANT</th> </tr> </thead> <tbody> <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></td><td></td></tr> <tr><td>0</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </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			
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																																																															
PROCESS CHARACTERISTICS Fecal or Ruminal Contamination: Absence (total) Grease: Absence (total) Stamp ink: Absence (total) Foreign bodies: Absence (total)				ALTERNATIVE PACKAGING BIG SMALL																																																											
LANGUAGES		DESCRIPTION		ORDER / SEQUENTIAL		MICROBIOLOGICAL / PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS																																																									
INGLÊS:		FROZEN BEEF OFFALS – FLANK STEAK MEMBRANE		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 Staphylococcus aureus.: N/A Ph.: N/A Total Coliforms.: Ausência em 0,01g Thermotolerant Coliforms NMP.: Ausência em 0,01g Enterobacteria.: ≤ 3,2x10 ¹																																																									
PORTUGUÊS:		MEMBRANA CONGELADA DE BOVINO - MEMBRANA DO BIFE DO VAZIO		2																																																											
PRODUCT IMAGES																																																															
ADHERED MEAT: ABSENCE 		FOR THIS CODE DESTINY ONLY THE MEMBER OF THE FLANK STEAK 																																																													
IMAGES OF PACKED PRODUCT																																																															
ALIGNING THE BOX WITH THE BAG (LINING) - PLACE THE 1st LAYER ACCORDING TO THE PHOTO																																																															
USE A LINER TO SEPARATE THE LAYERS, PLACE THE 2nd LAYER.																																																															
USE A LINER TO SEPARATE THE LAYERS, PLACE THE 3rd LAYER. USE THE BAG TO CLOSE THE BLOCK.																																																															
																																																															
PRODUCT PRESENTATION:																																																															
PRIMARY LABEL / LAYOUT MODEL 0 NO PRIMARY LABEL				EXTERNAL LABEL / LAYOUT MODEL 8000 - Etiqueta Testeira Exportação 																																																											
Elaboração Sup. P&D: LEANDRO M. BEZERRA		Aprov. Gerente da Garantia: WALESKA LURRUÁ		Aprov. Comercial: DENIS PEREIRA		Aprov. Coordenador de Desossa: ALEMÃO																																																									
Aprov. Gerente de Produção: CLAUDIO		Aprov. Diretor: 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 pela: P&D Aprovado pela: Garantia da Qualidade			ELABORAÇÃO: 23/09/2019 REVISÃO: 00/00/0000 Nº 000 Página: 1 de 4 CÓDIGO: 15011					
CÓDIGO DE PRODUTO: 15011			MEMBRANA CONGELADA DE BOVINO - MEMBRANA DO BIFE DO VAZIO FROZEN BEEF OFFALS – FLANK STEAK MEMBRANE ME - HONG KONG								
DESTINO:											
PESO PEÇA / CAIXA			QUANTIDADE PECAS/EMBALAGEM			TEMPERATURA		TIPO DE EMBALAGEM		FECHAMENTO	
Mín Máx			Mín Máx			-18° C		SC - INTERFOLHADO 3 CAMADAS		BLOCO	
Peça Caixa			Primária Caixa			DIPOA 0094/1440		VALIDADE 730 DIAS			
18 Kg 25 Kg			18 25								
COMPOSIÇÃO:			MEMBRANA DO BIFE DO VAZIO						TIPIFICAÇÃO:		
DESCRIÇÃO DO CORTE: Membrana retirada do revestimento do reto abdominal (Pacú) e proximidades na área do vazio, localizada na costela do traseiro na parte lateral. Ausência de carne aderida, corpos estranhos e contaminações.											
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE Membrana do Bife do Vazio: Presença Outras Membranas: Destinar para outros códigos Carne Aderida: Ausência Glândulas e linfonodos: Ausência Espuma entre as membranas: Retirar o que estiver aparente Camadas: Interfolhadas 3 Camadas Ossos e Cartilagens: Ausência						COMPOSIÇÃO DE EMBALAGEM					
						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 DE QUALIDADE 1 - Membrana proveniente da área do vazio retirada na sala de abate. 2 - Encaminhar para o setor de miúdos lavando na centrífuga por aproximadamente 2 minutos. 3 - Remover toda carne e todas anomalias correspondentes como: aponeurose, pêlo, sebo, gordura e etc. 4 - Encaminhar para câmara de resfriado e colocar na mesa de dreno por cerca de 20 minutos para resfriar e escorrer o excesso de líquido. 5 - As membranas deverão serem embaladas em 3 camadas separadas por saco sanfonados											
CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO Contaminação Fecal ou Ruminal: Ausência (total) Ausência (total) Graxa: Ausência (total) Tinta de carimbo: Ausência (total) Corpos Estranhos: Ausência (total)						EMBALAGEM ALTERNATIVAS GRANDES PEQUENAS					
IDIOMAS		DESCRICAO				RDEM / SEQUENCIA		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / FÍSICO-QUÍMICAS			
INGLÊS:		FROZEN BEEF OFFALS – FLANK STEAK MEMBRANE				1		Contagem Mesófilos Aeróbicos.: Escherichia coli.: Contagem Mesófilos Anaeróbicos.: Salmonella sp.: Staphylococcus aureus.: Ph.: Coliformes Totais.: Coliformes Termotolerantes NMP.: Enterobactérias.:			
PORTUGUÊS:		MEMBRANA CONGELADA DE BOVINO - MEMBRANA DO BIFE DO VAZIO				2		. =< 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			
IMAGENS DO CORTE											
CARNE ADERIDA : AUSÊNCIA				PARA ESTE CODIGO DESTINAR APENAS A MEMBRANA DO				RESULTADO ESPERADO			
											
IMAGENS DO PRODUTO EMBALADO											
FORRAR A CAIXA COM O SACO SANFONADO (FORRO) - COLOCAR A 1ª CAMADA CONFORME A FOTO.				UTILIZAR UM FORRO PARA SEPARAR AS CAMADAS, COLOCAR A 2ª CAMADA.				UTILIZAR UM FORRO PARA SEPARAR AS CAMADAS, COLOCAR A 3ª CAMADA. UTILIZAR O SACO SANFONADO PARA REALIZAR O FECHAMENTO DO BLOCO.			
											
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO:											
MODELO ETIQUETA PRIMÁRIA / LAYOUT						MODELO ETIQUETA TESTEIRA/ LAYOUT					
NÃO HÁ ETIQUETA INTERNA						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 PICCATATO	
*Uso exclusivo da empresa Agroindustrial Iguatemi, sendo proibida a reprodução deste documento sem autorização.											