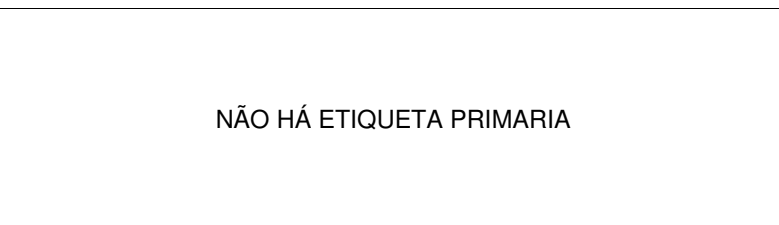


		AGROINDUSTRIAL IGUATEMI FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO		ELABORAÇÃO: 23/09/2019 REVISÃO: 00/00/0000 N° 000	
		Elaborado pela: P&D		Página: 1 de 4	
		Aprovado pela: Garantia da Qualidade		CÓDIGO: 14031	
		MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - BUCHINHO FROZEN BEEF - OMASUM ME - HONG KONG			
CÓDIGO DE PRODUTO 14031					
DESTINO:					
PESO PEÇA / CAIXA		QUANTIDADE PEÇAS/EMBALAGEM		TEMPERATURA	
Min Máx		Min Máx		-18° C	
Peça - - Caixa 20 Kg 20 Kg		Primária 1 1 Caixa 20 20		DIPOA 0027/1440	
COMPOSIÇÃO:		OMASO (BUCHINHO)		TIPIFICAÇÃO:	
DESCRIÇÃO DO CORTE: Omaso bovino: Constitui um dos provetrículos do estômago, pode ser preparado da mesma forma que o bucho e a colmêia (Reticulo). Preparado após esvaziamento e limpeza em água. Ausência de corpos estranhos, contaminações e cortes desnecessários.					
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE					
Peróxido de hidrogênio: Não utilizado Sujidades: Ausência (Lavar bem entre as folhas) Manchas internas: Eventuais Peças escuras: Ausência Borda: Não Aparar Sebo: Ausência (Residual) Gordura: Ausência					
ESPECIFICAÇÕES DO CORTE					
1º Retirar o conteúdo ruminal; 2º Lavar as peças na centrifuga por 20 minutos aproximadamente com água a 70°C. 3º Lavar as peças na centrifuga por 4 minutos aproximadamente com água a 70°C. 4º Fazer toailete retirando o excesso de sebo e demais anomalias. 5º Direcionar ao cozimento por cerca de 20 a 25 minutos com água à temperatura mínima de 80°C. 6º Lavar em água temperatura ambiente para resfriar. 7º Colocar na gancheria e direcionar para câmara de resfriamento, para resfriar e secar com tempo de 20 minutos.					
IDIOMAS		DESCRICAO		ORDEM / SEQUENCIAL	
INGLÊS:		FROZEN BEEF - OMASUM		1	
PORTUGUÊS:		MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - BUCHINHO		2	
COMPOSIÇÃO DE EMBALAGEM					
Código		Descrição		Tipo	
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					
Contaminação Fecal ou Ruminal:		Tinta de carimbo: Ausência (total)			
Ausência (total)		Ausência (total)			
Graxa: Ausência (total)		Corpos Estranhos: Ausência (total)			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / FÍSICO-QUÍMICAS					
Contagem Mesófilos Aeróbicos.:		. =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g			
Escherichia coli.:		0,083UFC/cm2			
Contagem Mesófilos Anaeróbicos.:		. =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g			
Salmonella sp.:		Ausência/25g			
Staphylococcus aureus.:		N/A			
Ph.:		. =< 6,4			
Coliformes Totais.:		Ausência em 0,01g			
Coliformes Termotolerantes NMP.:		Ausência em 0,01g			
Enterobactérias.:		≤3,2x10 ¹			
IMAGENS DO CORTE					
					
IMAGENS DO PRODUTO EMBALADO					
FORRAR A CAIXA COM O SACO SANFONADO (FORRO) - COLOCAR A 1ª CAMADA CONFORME A FOTO.		UTILIZAR 1 SACO SANFONADO (FORRO) PARA SEPARAR AS CAMADAS, COLOCAR A 2ª CAMADA.		UTILIZAR O SACO SANFONADO PARA REALIZAR O FECHAMENTO DO BLOCO.	
					
As peças deverão serem embaladas em bloco solto na caixa, forrada com plástico (forro) indicado abaixo, não há etiqueta primária.					
MODELO ETIQUETA PRIMÁRIA / LAYOUT			MODELO ETIQUETA TESTEIRA/ LAYOUT		
NÃO HÁ ETIQUETA PRIMÁRIA			8000 - Etiqueta Testeira Exportação		
					
Elaboração Sup. P&D: LEANDRO M. BEZERRA		Aprov. Gerente da Garantia: WALESKA LURRUA		Aprov. Comercial: DENIS PEREIRA	
Aprov. Coord. Desossa: ALEMAO		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 por: Garantia da Qualidade

Aprovado por: Gerente Industrial

ELABORAÇÃO:

REVISÃO:

Página

3 de 4

CÓDIGO:

CÓDIGO DE PRODUTO

DESTINO
PORTUGUÊS:

DESTINO:

INGLÊS:

18561

CHINÊS:

MODELO ETIQUETA TESTEIRA- LAYOUT

PARAMETRIZAÇÃO SISTEMA: P&D

CODIFICAÇÃO NOME =

ESPECIFICAÇÃO=

EAN (GTIN -13)=

EAN -128=

OMASO

FROZEN BEEF OMASUM
MIUDO CONGELADO DE BOVINO

Código: 14031 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

PACKGING TARE
TARA EMBALAGEM

0,950 kg

GROSS WEIGHT
PESO BRUTO (KG)

20,960 Kg

NET WEIGHT
PESO LÍQUIDO (KG)

20,000 Kg

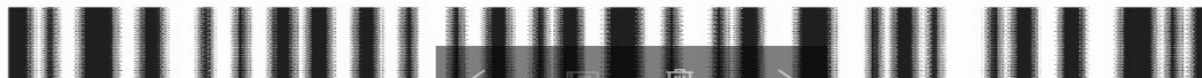
TARE PRIMARY PACKGING
TARA EMBALAGEM PRIMÁRIA

0,010 kg



654321500011

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0027/1440



654321500011

PRODUCT OF BRAZIL

Aprov. Gerente da Garantia:

WALESKA LURRUA

Aprov. Comercial:

DENIS PEREIRA

Aprov. Coor: Desossa

ALEMÃO

Aprov. Gerente de Produção:

CLAUDIO

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