



PESQUISA E
DESENVOLVIMENTO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS BOVINOS

Data de Edição do Modelo
do Documento:
02/02/2017

Número: 113

Nome: **Cubos de Patinho Congelados**

1. DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PRODUTO

O Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares. O produto é apresentado livre de pele, pelos, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira, etc.. As peças apresentam gordura intramuscular característica do corte.

O produto é processado durante todo o tempo sob condições adequadas de Boas Práticas de Fabricação referentes à higiene e qualidade requeridas pela legislação vigente.

A gramatura dos cubos é feita de acordo com a solicitação do cliente.

2. FOTOS DO PRODUTO



A – Produto inteiro resfriado sem embalagem; **B** - Produto em cubos resfriado sem embalagem; **C** – Produto dentro da embalagem primária e a vácuo; **D** - Produto pronto na embalagem Secundária.

3. Código Interno do Produto / Número do Registro no SIG SIF: 0997/008/584



PESQUISA E
DESENVOLVIMENTO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS BOVINOS

Data de Edição do Modelo
do Documento:
02/02/2017

Número: 113

Nome: **Cubos de Patinho Congelados**

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

4.1 – Especificação Sensorial	Limites	Desejável	Aceitável
4.1.1 – Teores de gordura (%)	Variável (de 3 a 10%)	≤ 3%	-
4.1.2 - Cor	-	Normal/Característico	Normal/Característico
4.1.3 - Odor	-	Normal/Característico	Normal/Característico
4.1.4 - Ossos	Ausente	Ausente	1 osso ≤ 3 cm em 100 Kg de amostra
4.1.5 - Cartilagens	≥ 3 cm	Ausente	2 por amostra de 100 Kg
	< 3 cm	Ausente	4 por amostra de 100 Kg
4.1.6 – Nervos/Tendões	≥ 5 cm	Ausente	3 por amostra de 100 Kg
	< 5 cm	Ausente	5 por amostra de 100 Kg
4.1.7 – Hematomas/coágulos	-	Ausente	1 por amostra de 100 Kg
4.1.8 – Sujidade fecal	-	Ausente	-
4.1.9 - Sebo	-	Ausente	≤ 2% por peça
4.1.10 - Pêlos	-	Ausente	-
4.1.11 – Vidro/madeira	-	Ausente	-

4.2 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	PADRÕES
4.2.1 – pH	5,4 – 6,2
4.2.2 - Lipídios	Máximo 20%
4.2.3 – Umidade	Máximo 75%
4.2.4 – Proteína	Mínimo 15%
4.2.5 - Rancidez	Negativo

4.3 – ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (UFC/g)	n	c	m	M
4.3.1 – Pesquisa de <i>Salmonella sp</i> em 25g	5	0	Ausente	-

Legenda: n (número de amostra) / c (aceitação) / m (divisor de qualidade satisfatória da marginal) / M (divisor de qualidade marginal insatisfatória).



PESQUISA E
DESENVOLVIMENTO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS BOVINOS

Data de Edição do Modelo
do Documento:
02/02/2017

Número: 113

Nome: **Cubos de Patinho Congelados**

4.4 – ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	PADRÕES
4.4.1 – Formatos da embalagem	De acordo com o formato do produto
4.4.2 – Pesos da embalagem primária	De acordo com a especificação do cliente (aproximadamente xx Kg)
4.4.3 – Pesos da embalagem secundária	Caixas de aproximadamente 20 Kg
4.4.4 – Conservações da embalagem	Sem danificações
4.5 – IDENTIFICAÇÕES DA EMBALAGEM	
4.5.1 – Legibilidade	Adequada
4.5.2 – SIF	584
4.5.3 – Data e ou lote	Conforme requisito legal
4.5.4 – Inscrições	Legais
4.5.5 – Descrição do produto	Carne Congelada de Bovino sem Osso – Patinho (Cubos)
4.5.6 – Material de embalagem	Poliétileno liso sem pigmentação
4.5.6.1 – Espessura *	Embalagem normal $\geq 0,21$ micra
4.5.6.2 – Fechamento	A vácuo

*A medição, em micrômetros, deve ser efetuada com as duas paredes da embalagem (medidas juntas).

5 – TEMPERATURAS DE CONSERVAÇÃO	ENTREGA
5.1 - Congelados	$\leq -18^{\circ}\text{C}$

6 – VALIDADE

Congelados: Até 12 meses após a data de produção.

**SUBLIME SULL****GONÇALVES & TORTOLA S/A**

Matadouro de Aves e Coelhos

Margem Esquerda Rodovia SC 480, Km 58,4, S/N – Linha Rebelato, CEP: 89.832-000

CNPJ: 85.070.068/0011-71 – INSC. ESTADUAL: 255.447.93-0

Fone: (49) 9809-2381

Especificação Técnica

NOMENCLATURA DO PRODUTO:

Cortes Congelados de Frango – Filé de Peito

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA:

0024/1889

CÓDIGO DE BARRAS (EAN):

EAN 13 7898945219693

MERCADO DE DESTINO:

Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

- Categoria: Corte Congelado (*in natura*)
- Peito de frango desossado e ausente de pele, elaborado de acordo com os valores assegurados de qualidade.

EMBALAGEM:

- Embalagem primária: filme de polietileno (PEBD), transparente, contendo de 0,3 a 1,0Kg de produto. Os produtos são embalados automaticamente, sendo as embalagens seladas na própria máquina embaladora.
- Embalagem secundária: caixa de papelão, padronizada em 20,0Kg.
- Embalagem terciária: filme de polietileno para selagem da caixa (shrink pack).

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até:	Embalagem fechada consumir:
Validade a -12°C ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (Congelador)	6 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	5 dias

Estabelecido em: 05/2013	Elaborado por: Suyane Ferreira	Responsável Técnico:	Página: 1 de 2
Última Revisão:	Revisado por: Dione Cazanti	_____ Assinatura e Carimbo	

**SUBLIME SULL****GONÇALVES & TORTOLA S/A**

Matadouro de Aves e Coelhos

Margem Esquerda Rodovia SC 480, Km 58,4, S/N - Linha Rebelato, CEP: 89.832-000

CNPJ: 85.070.068/0011-71 - INSC. ESTADUAL: 255.447.93-0

Fone: (49) 9809-2381

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Parâmetros	Quantidade por porção (100g)	% VD (*)
Valor Energético	104 kcal = 437 KJ	5
Carboidratos	0g	0
Proteína	23g	31
Gorduras Totais	1,0g	2
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	VD não estabelecido
Colesterol	42mg	14
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	56mg	2

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

QUALIDADE ASSEGURADA:

Características da Qualidade	Valor Assegurado
Fragmentos ósseos	<5mm: Máx. 5,0%
	>5mm: Ausente
Cartilagem	<5mm: Máx. 5,0%
	>5mm: Ausente
Hematoma	Máx. 3,0%

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Estabelecido em: 05/2013	Elaborado por: Suyane Ferreira	Responsável Técnico:	Página: 2 de 2
Última Revisão:	Revisado por: Dione Cazanti	_____ Assinatura e Carimbo	



PADRÃO DE QUALIDADE

Unidade: **Nova Araçá**

Código P.Q.:

Cortes Congelados de Frango - Sobrecoxas

Código do Produto:
202247Mercado:
InternoMarca Comercial:
Nicolini

Características do Produto

Peso Médio da Peça	Peso médio caixa	Descrição
Peso Mín.: NA Peso Máx.: NA	Peso Líq.: 15 kg Peso Bruto: 15,35 kg	Os cortes são retirados, as sobrecoxas são separadas da coxa e após são embaladas em saco de polietileno impresso, os mesmos são acondicionados em caixas de papelão, após encaminhados para túnel de congelamento com temperatura de no mínimo -30°C.
Embalagem Primária: O pacote do produto não é pesado individualmente.		
Embalagem Secundária: Caixa com 15kg.		

Formato de Data na Embalagem Primária e Etiqueta da Embalagem Secundária: dd/mm/aaaa

Validade: 12 meses

Temperatura Sala de Cortes: Máx.: 12°C

Temperatura de Armazenagem: Mín.: -18°C

Temperatura de Expedição: Mín.: -12°C

Embalagem Primária - Pacote

Saco de polietileno impresso.

Fechamento com solda térmica.

Embalagem Secundária

Fundo de cortes com borda

Fechamento da Caixa

Filme Shrink - Pack termo encolhível

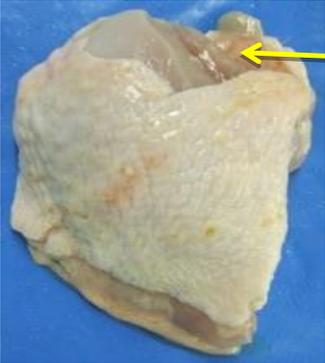
Características de qualidade

Itens de verificação	Limite	Aceitável
Hematomas	Ausência	Ausência
Arranhadura Velha	Ausência	Ausência
Dermatose	Ausência	Ausência
Pena	Ausência	Ausência
Fraturas	Ausência	Ausência
Cortes na Pele	Até 2 cm	3%
Arranhadura Nova	Até 2 cm	5%
Falta de Pele	Até 3 cm	3%
Manchas vermelhas	Até 1 cm	3%

Análises Microbiológicas

Contagem Total de Mesófilos (UFC/g)	5,0 X 10 ⁶	5,0 X 10 ⁶
Coliformes á 45°C/g	1,0 X 10 ⁴	1,0 X 10 ⁴

Padrão Fotográfico

<p>Padrão desejável</p>	 <p>Ausência de Fraturas</p> <p>Ausência de Hematomas e Penas</p> <p>Ausência de Arranhadura Velha e Dermatose</p>	
<p>Limites aceitáveis</p>	 <p>Falta de Pele</p>	
<p>Embalagem Primária</p>		<p>Embalagem Secundária</p> 

ELABORAÇÃO

Marceline S. Piano

VERIFICAÇÃO

VERIFICAÇÃO GER. INDUSTRIAL

Mauricio Demari Lucas

Data da Elaboração:

03/01/2011

Revisão:

Data da Revisão:



PESQUISA E
DESENVOLVIMENTO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS BOVINOS

Data de Edição do Modelo
do Documento:
26/08/2015

Número: 114

Nome: **Iscas de Patinho Congelado**

1. DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PRODUTO

O Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares. O produto é apresentado livre de pele, pelos, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira, etc.. As peças apresentam gordura intramuscular característica do corte.

O produto é processado durante todo o tempo sob condições adequadas de Boas Práticas de Fabricação referentes à higiene e qualidade requeridas pela legislação vigente.

2. FOTOS DO PRODUTO



A – Produto inteiro resfriado sem embalagem; **B** - Produto em iscas resfriado sem embalagem; **C** – Produto dentro da embalagem primária e a vácuo; **D** - Produto pronto na embalagem Secundária.

3. Código Interno do Produto / Número do Registro no SIG SIF: 0869/0020/584



PESQUISA E
DESENVOLVIMENTO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS BOVINOS

Data de Edição do Modelo
do Documento:
26/08/2015

Número: 114

Nome: **Iscas de Patinho Congelado**

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

4.1 – Especificação Sensorial	Limites	Desejável	Aceitável
4.1.1 – Teores de gordura (%)	Variável (de 3 a 10%)	≤ 3%	-
4.1.2 - Cor	-	Normal/Característico	Normal/Característico
4.1.3 - Odor	-	Normal/Característico	Normal/Característico
4.1.4 - Ossos	Ausente	Ausente	1 osso ≤ 3 cm em 100 Kg de amostra
4.1.5 - Cartilagens	≥ 3 cm	Ausente	2 por amostra de 100 Kg
	< 3 cm	Ausente	4 por amostra de 100 Kg
4.1.6 – Nervos/Tendões	≥ 5 cm	Ausente	3 por amostra de 100 Kg
	< 5 cm	Ausente	5 por amostra de 100 Kg
4.1.7 – Hematomas/coágulos	-	Ausente	1 por amostra de 100 Kg
4.1.8 – Sujidade fecal	-	Ausente	-
4.1.9 - Sebo	-	Ausente	≤ 2% por peça
4.1.10 - Pêlos	-	Ausente	-
4.1.11 – Vidro/madeira	-	Ausente	-

4.2 - ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	PADRÕES
4.2.1 – pH	5,4 – 6,2
4.2.2 - Lipídios	Máximo 20%
4.2.3 – Umidade	Máximo 75%
4.2.4 – Proteína	Mínimo 15%
4.2.5 - Rancidez	Negativo

4.3 – ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (UFC/g)	n	c	m	M
4.3.1 – Pesquisa de <i>Salmonella sp</i> em 25g	5	0	Ausente	-

Legenda: n (número de amostra) / c (aceitação) / m (divisor de qualidade satisfatória da marginal) / M (divisor de qualidade marginal insatisfatória).



PESQUISA E
DESENVOLVIMENTO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS BOVINOS

Data de Edição do Modelo
do Documento:
26/08/2015

Número: 114

Nome: **Iscas de Patinho Congelado**

4.4 – ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO EMBALADO	PADRÕES
4.4.1 – Formatos da embalagem	De acordo com o formato do produto
4.4.2 – Pesos da embalagem primária	De acordo com a especificação do cliente (aproximadamente xx Kg)
4.4.3 – Pesos da embalagem secundária	Caixas de aproximadamente 20 Kg
4.4.4 – Conservações da embalagem	Sem danificações
4.5 – IDENTIFICAÇÕES DA EMBALAGEM	
4.5.1 – Legibilidade	Adequada
4.5.2 – SIF	584
4.5.3 – Data e ou lote	Conforme requisito legal
4.5.4 – Inscrições	Legais
4.5.5 – Descrição do produto	Carne Congelada de Bovino sem Osso – Patinho (Iscas)
4.5.6 – Material de embalagem	Polietileno liso sem pigmentação
4.5.6.1 – Espessura *	Embalagem normal $\geq 0,21$ micra
4.5.6.2 – Fechamento	A vácuo

*A medição, em micrômetros, deve ser efetuada com as duas paredes da embalagem (medidas juntas).

5 – TEMPERATURAS DE CONSERVAÇÃO	ENTREGA
5.1 - Congelados	$\leq -18^{\circ}\text{C}$

6 – VALIDADE

Congelados: Até 12 meses após a data de produção.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA FRIGORÍFICO GESSNER LTDA.

HELANNA ALIMENTOS.

PADRÃO DE QUALIDADE CORTES BOVINOS

COSTELA RIPA CONGELADA



DESCRIÇÃO DO PROCESSO

A costela do traseiro ripa é feita na serra fita com tamanho de 20 à 60 cm de comprimento e 5 à 10 cm de espessura. São utilizadas costelas com uma camada média de gordura.

PADRÃO FOTOGRÁFICO

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o número 0311/3603

QUALIDADE ASSEGURADA	
Características da Qualidade	Valor assegurado
Animais	Machos/Fêmeas
Gordura	100% cobertura
Largura das fatias	5 à 10 cm
Hematomas e coágulos	Ausência
Corpos estranhos	Valor assegurado
Pêlo, pó de trilho e etc.	Ausência
Contaminação ruminal ou fecal	Ausência
Ossos e cartilagens	Ausência
Carimbos e graxa	Ausência
Vacinas, abscessos, resíduos	Ausência
MICROBIOLOGIA E FÍSICO QUÍMICA DA CARNE	
Contagem Total de Mesófilos (UFC/g)	Menor que 10 ⁵
Coliformes 45°C (UFC/g)	1 x 10 ⁴ (RDC 12)
Bolores e Leveduras (UFC/g)	1 X 10 ³
Clostrídios Perfringens (UFC/g)	2 X 10 ¹
Salmonella	Ausência em 25g (RDC 12)
Staphylococcus Aureus (UFC/g)	3 X 10 ³ (UFC/g)
E. coli (UFC/g)	Menor que 10
TEMPERATURAS	
Quarto com osso	Entre -12°C e -18°C
Conservação	Entre -12°C e -18°C
Transporte	Entre -12°C e -18°C
Recebimento	Entre -12°C e -18°C (+/- °C)
PESOS DE PEÇAS/CAIXAS	
Número de peças/embalagem	1 unid.
Peso máximo das peças	2,5 Kg
Peso mínimo das peças	1 Kg
Peso máximo das caixas	27 Kg
Peso mínimo das caixas	22 Kg
Quantidade de embalagens/caixa	12 à 20 peças
TARAS (Kg)	
Caixa fundo	0,510 gr
Caixa tampa	0,440 gr
Embalagem primária	0,020 gr
Total de taras:	0,970 gr
Prazo de validade:	CONGELADO 365 DIAS

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:	Data:
Melissa E. e César C.	Ronei Zink.	Ivan Bucci.	jul/15

