



FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – CUPIM DESFIADO

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 03/05/2021

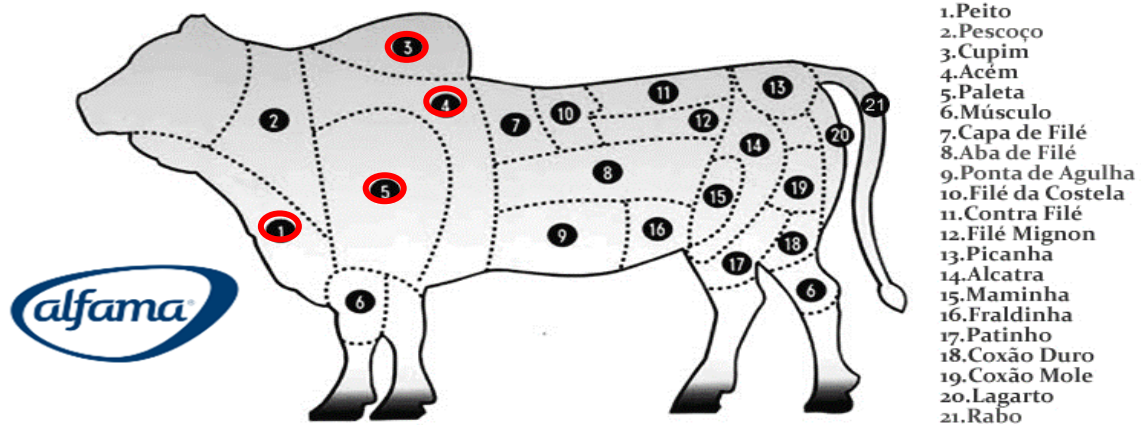
REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 de 5

Documento – Gestão P&D

Descrição de tipo:	CARNE BOVINA COZIDA DESFIADA - CUPIM (5X1=5)
Descrição Industrial:	CARNE BOVINA TEMPERADA COZIDA DESFIADA CONGELADA - CUPIM – 1 KG - PACOTE
Cód. Do produto:	PA00230
Validade:	365 dias (12 meses) – Embalagem fechada
Temp. de conservação:	-12 à -18 °C
Estocagem e acondicionamento:	Câmara fria e/ou freezer: manter congelado a -12 °C ou mais frio Embalagem aberta: 90 dias (03 meses) – manter congelado a -12 °C ou mais frio
Após Descongelamento:	Sob. Refrigeração temperatura < 8 °C – Embalagem fechada – Val. 04 dias Embalagem aberta – Val. 02 dias Descongelar o produto sob. Refrigeração (0 a 8°C). Após descongelamento este produto não poderá ser novamente congelado; proibido fracionamento deste produto; indicado cozimento.
Classificação de peso:	1000 a 1010 gramas
Quantidade unidades por caixa:	5 unidades
Peso médio por caixa:	5 Kg
Destino:	Mercado interno
Contra marca do cliente:	NA
GTIN – 13 (Cód. Barras Item):	7898673791232
GTIN – 14 (Cód. Barras caixa):	17898673791239
Código NCM:	0210.20.00

DEFINIÇÃO CORTES BOVINOS (Cortes utilizados)



CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE

Sujidades inerente a matéria prima bovina permitido em até 3%:

Peles
Veias
Nervos
Cartilagens
Pedaços de couro
Pelos

Ausência:
Plástico
Metal
Madeira
Materiais estranhos
Borracha
Papel
Cabelo / cílios
Ossos

INFORMAÇÕES ADICIONAIS



FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – CUPIM DESFIADO

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 03/05/2021

REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 de 5

Tabela Nutricional

Carne Bovina temperada Cozida Desfiada - Cupim

Informação Nutricional - Porção de 100g

Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	138kcal=	7%
	580kj	
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	20g	27%
Gorduras totais	6,4g	12%
Gorduras Saturadas	2,9g	13%
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,0g	0%
Sódio	675mg	28%

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.

Matéria Prima:

São utilizados para a produção deste item cortes do dianteiro e Cupim bovino.

Padrão de refile:

É retirado todo o excesso de sebo, cartilagens, hematomas, abscessos e carimbo; e na sequência os cortes são cortados em pedaços pequenos mantendo o tamanho uniforme das fibras de carne.

Padrão Visual e sensorial do produto:

Aspecto: característico de produto congelado. - Cor: vermelho - Odor e sabor: característicos, ausência de ranço e odores estranhos.

Ingredientes:

Carne bovina, sal, açúcar, eritorbato de sódio, tripolifosfato de sódio, especiarias (alho), extrato de levedura e aroma natural de fumaça.

Alérgicos:

Pode conter derivados de soja; NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM LACTOSE.

Análises microbiológicas (conforme IN 60 - 2019 ANVISA):

- *Clostridium perfringens* <10³;
- Pesquisa de Salmonella spp – Ausência em 25 g;
- Estafilococos coagulase positiva <10³;
- Escherichia coli <10².
- Listeria – Ausência em 25g

Registro órgão Fiscalizador:

Produto registrado no SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção sob nº da empresa 1456/0258/18).

FOTOS DO PRODUTO

Produto após desfiador





FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – CUPIM DESFIADO

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 03/05/2021

REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 de 5

EMBALAGEM PRIMÁRIA

Informações Adicionais: O produto após desfiado é acondicionado em saco plástico a vácuo; seguindo para congelamento já embalado.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
EB00200	SACO PLAST VACUO 21x30x0,16 IMPRESSO CUPIM DESFIADO ALFAMA 1 KG DIMENSÕES: Comprimento 30 cm, largura 21 cm
EB00034	RIBBON FITA DATADORA – 35MM x 122MT

FOTO DO PRODUTO EMBALADO

Frente / Embalagem primária



Trás / Embalagem primária



EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Informações Adicionais: Acondicionar o produto na caixa com a parte superior voltada para cima, formando uma pilha com 05 unidades. Deve-se manter o cuidado com a manipulação das caixas evitando choques e quedas.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
EB00009	CAIXA PAPELÃO OND ALFAMA 5 (EB9) DIMENSÕES: comprimento 31,5 cm, largura 23,6 cm, altura 16,3 cm
EB00107	RIBBON (ETIQUETADORA) – ZEBRA 89MM x 300MT
EB00131	ETIQUETA 80x100

FOTO ETIQUETA ADESIVA / CAIXA



FICHA TÉCNICA – PRODUTOS COZIDOS – CUPIM DESFIADO

ALF EI 19 – Anexo APPCC 02

ELABORAÇÃO 03/05/2021

REVISÃO N° 01

PÁGINA 1 de 5



INFORMAÇÕES DE PALETIZAÇÃO (Configuração do pallet)

Quantidade de caixas por lastro:	15 caixas
Quantidade de lastros:	8 lastros
Total de caixas por pallet:	120 caixas
Peso final do Pallet:	600 Kg

FOTO DO PALLET



Elaboração
P&D
Luciane Sales

Revisão
QUALIDADE
Katia A. L. Miotta

Revisão
GER. INDUSTRIAL
Claudenir C. Delazari

Aprovação
DIR. COMERCIAL
André Del Bosco

Aprovação
DIR. EXECUTIVO - CEO
Diego A. Limberger