



**FICHA TÉCNICA: JERKED BEEF TRASEIRO 5 KG MINEIRO**  
**CARNE BOVINA, SALGADA CURADA E DESSECADA**

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**

PRODUTO: CARNE BOVINA (TRASEIRO), SALGADA CURADA E DESSECADA  
MARCA: MINEIRO  
Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE: SIF/DIPOA Nº 0004/3161  
CÓDIGO EAN: 7898537401147  
CÓDIGO DUN 14: 17898537401786  
NCM: 02.10.2000

**IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:**

NOME: FRIGORÍFICO CAMBUÍ LTDA.  
END: ESTRADA MUNICIPAL S/N – BAIRRO RIO DO PEIXE  
CIDADE: CAMBUÍ – MG – CEP: 37600-000  
TELEFONE: (35) 3432-2030 (35) 3431-6810 FAX: (35) 3431-2129

**IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE:**

NOME: FRIGORÍFICO CAMBUÍ LTDA.  
END: ESTRADA MUNICIPAL S/N – BAIRRO RIO DO PEIXE  
CIDADE: CAMBUÍ – MG – CEP: 37600-000  
TELEFONE: (35) 3432-2030 (35) 3431-6810 (35) 3431-2129

**CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:**

INGREDIENTES: CARNE BOVINA, ÁGUA, SAL- CONSERVADORES: NITRITO E NITRATO DE SÓDIO (INS 251 E 250).

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

PORÇÃO DE 30g – 3 Colheres de Sopa		
Quantidade por porção		% VD (*)
<b>Valor Energético</b>	<b>53 Kcal= 223 Kj</b>	<b>3%</b>
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	7,7 g	10%
Gorduras Totais	2,4 g	4%
Gorduras Saturadas	1,0 g	5%
Gorduras Trans	<b>0 g</b>	<b>(**)</b>
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	1878 g	78%

(\*) VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2.000 kcal ou 8400 kJ  
SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

(\*\*) VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA NÃO ESTABELECIDOS.



**PRAZO DE VALIDADE: 04 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO IMPRESSA NA EMBALAGEM.**

**FABRICAÇÃO:**

AS MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DO JERKED BEEF SÃO: PONTA DE AGULHA, COXÃO, QUARTO DIANTEIRO E QUARTO TRAZEIRO. ELAS SÃO RECEBIDAS EM TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C, PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO FEDERAL E SÃO TRANSPORTADAS EM VEÍCULOS COM CÂMARAS ISOTÉRMICAS REFRIGERADAS, RECEBIDAS EM AMBIENTE RESTRITO E REFRIGERADO EM TEMPERATURA DE 7°C.

**DESOSSA:**

NA DESOSSA, O AMBIENTE É CLIMATIZADO EM TEMPERATURA DE ATÉ 16 °C. AS PEÇAS SÃO RETIRADAS DAS CARCAÇAS PENDURADAS NOS TRILHOS DE TRANSPORTES E COLOCADAS EM MESAS DE AÇO INOXIDÁVEL, ONDE SÃO INICIADAS AS OPERAÇÕES DE DESOSSA. AS CARNES SÃO DESTACADAS DA BASE ÓSSEA. OS OSSOS SÃO RETIRADOS DA DESOSSA E TRANSPORTADOS ATRAVÉS DE ESTEIRAS AÉREAS ATÉ CAMINHÕES APROPRIADOS, QUE SAIRÃO DA EMPRESA DEVIDAMENTE LACRADOS E COM GUIAS DE TRÂNSITO. LOGO SEGUIRÃO PARA EMPRESAS ESPECIALIZADAS EM SUBPRODUTOS. APÓS A DESOSSA, AS PEÇAS SÃO MANTEADAS E DIRECIONADAS ATRAVÉS DE ESTEIRAS PARA INJEÇÃO DE SALMOURA. ESSA OPERAÇÃO, SÃO USADOS INSTRUMENTOS (FACA, GANCHOS, CHAIRAS DE AÇO INOX) HIGIENIZADOS E SANITIZADOS FREQUENTEMENTE POR IMERSÃO EM ÁGUA QUENTE A 82,5°C.

**SALGA ÚMIDA:**

A SEGUIR A CARNE SERÁ TRANSPORTADA PARA A INJETA, ONDE OCORRE A INJEÇÃO DE SALMOURA POR AGULHAS NAS MANTAS, ATRAVÉS DE UMA MÁQUINA INJETORA DE AÇO INOX.

**SALGA SECA:**

NA SALA DE SALGA, COM TEMPERATURA DE ATÉ 20°C, AS CARNES SERÃO DISPOSTAS EM PILHAS SENDO INTERCALADA UMA CAMADA DE SAL GROSSO SEGUINDO DE CAMADA DE CARNE E OUTRA DE SAL, ASSIM SUCESSIVAMENTE NUMA ALTURA DE 1,5M PERMANECENDO NESTA POSIÇÃO POR 2 DIAS.

**RESSALGA:**

CONSISTE NA MESMA OPERAÇÃO INVERSA, PARTE GORDA PARA CIMA, PERMANECENDO NESTA POSIÇÃO POR 2 DIAS.

**TOMBOS:**

CONSISTE EM EMPILHAR AS MANTAS DE CARNES SEMPRE INVERTENDO AS POSIÇÕES DAS MANTAS DE CARNE, SERÃO NECESSÁRIOS MAIS 3 TOMBOS SENDO QUE CADA UM DELES DÁ-SE UM DESCANSO DE 1 DIA.



#### **LAVAGEM DA CARNE:**

DEPOIS DO ÚLTIMO TOMBO, SERÁ RETIDO TODO EXCESSO DO SAL DAS PEÇAS EM TANQUES COM ÁGUA CORRENTE, EM SEGUIDA AS MANTAS SÃO ESTENDIDAS EM VÁRAIS COM CORDÃO DE AÇO INOXIDÁVEL.

#### **DESSECAÇÃO:**

SERÃO EFETUADAS EM VARAIS COM CORDÃO EM AÇO INOXIDÁVEL E A CARNE PERMANECE EM MÉDIA 2 DIAS E POSTERIORMENTE RECOLHIDAS EM PEDRAS DE DESCANSO ATÉ QUE SEGUIRÃO PARA A EMBALAGEM.

#### **EMBALAGEM:**

AS MANTAS DE CARNE SÃO COLOCADAS SOBRE MESA DE CORTE, FRACIONADAS E POSTERIORMENTE PESADAS PRECISAMENTE À 5 KG SOB BALANÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL. APÓS ESTE PROCESSO, O PRODUTO SEGUE PARA A MÁQUINA DE PREENSA ROTATIVA, ONDE SERÃO PREENSADOS E ACONDICIONADOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. POSTERIORMENTE, O PRODUTO SEGUE PARA AS MÁQUINAS DE VÁCUO QUE CONSISTE NA RETIRADA DE TODO O AR AO REDOR DO ALIMENTO, AUXILIANDO NA CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EM SEGUIDA, OS PACOTES SÃO COLOCADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO DE ESTOCAGEM, IDENTIFICADO COM O NOME DA EMPRESA, CONSTANDO NA PARTE EXTERNA O LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.

#### **ARMAZENAMENTO:**

O PRODUTO SERÁ ESTOCADO EM LOCAL SECO E AREJADO, A TEMPERATURA AMBIENTE, DENOMINADA SALA DE ESTOCAGEM.

#### **UMIDADE DO PRODUTO:**

A UMIDADE DO PRODUTO SERÁ NO MÁXIMO DE 60%, ATRAVÉS DE ANÁLISES EM LABORATÓRIOS PRÓPRIOS E CONTROLADOS PELO ENCARGADO DO SIF, CONFORME CIRCULAR N°108.

#### **MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO:**

SÃO REALIZADAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICA DA ÁGUA UTILIZADA NO ESTABELECIMENTO, ATRAVÉS DE LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MAPA; DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 2914 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011- ESTABELECE OS PROCEDIMENTOS E RESPONSABILIDADES RELATIVOS AO CONTROLE E VIGILÂNCIA DA QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO E SEU PRADÃO DE POTABILIDADE E DAS OUTRAS PROVIDÊNCIAS, E TAMBÉM É REALIZADA A DOSAGEM DE CLORO. PH E TURBIDEZ PELO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO.

OS MÉTODOS DE ANÁLISES SÃO DE ACORDO COM A IN n° 20 DE 21/07/99, PUBLICADA EM DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO DE 09/09/99- MÉTODOS ANALÍTICOS PARA CONTROLE DE PRODUTOS CÁRNEOS E SEUS INGREDIENTES.

MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS - SDA - MAPA.

AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS 42.1.03, 1995.

SÃO REALIZADOS CONTROLES DE TEMPERATURA DESDE O RECEBIMENTO DA MATÉRIA-PRIMA, ATÉ O PRODUTO FINAL;



REALIZADO CONTROLE VISUAL DA DESOSSA E CORTE DA MATÉRIA-PRIMA;

CONTROLE DA TEMPERATURA NAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS, SALA DE PROCESSAMENTO E MATÉRIA-PRIMA;

CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DE PROCESSO;

CONTROLE HIGIÊNICO NA PRODUÇÃO E NA EMBALAGEM DO PRODUTO, BEM COMO NO ARMAZENAMENTO;

O ESTABELECIMENTO POSSUI ESCRITO E IMPLANTADO OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (APPCC, PSO, PPHO E BPF) CONFORME CIRCULAR 175/2005/CGPE/DIPOA E 176/2005/CGPE/DIPOA. POSSUI IMPLANTADO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO CONFORME CIRCULAR N°109, DE 29 DE AGOSTO DE 1988. PORTARIA N° 368/MAPA DE 4 DE SETEMBRO DE 1997- REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.

A UMIDADE DO PRODUTO SERÁ NO MÁXIMO DE 60%, ATRAVÉS DE ANÁLISES EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELO MAPA, CONFORME CIRCULAR N°108 E IN n° 20 DE 21 DE JULHO DE 1999. MÉTODOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA CONTROLE DE PRODUTOS CÂRNEOS E SEUS INGREDIENTES - SAL E SALMOURA.

REALIZAMOS A PESQUISA DE SALMONELLA sp/ CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES E STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM LABORATÓRIO OFICIAL DE ACORDO COM IN n° 62 de 26 de agosto de 2003. MÉTODOS ANALÍTICOS OFICIAIS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ÁGUA. MAPA.

ANÁLISE DE NITRITO E NITRATO DA ÁGUA, DE ACORDO COM Portaria n° 001, DE 7 DE OUTUBRO DE 1981. MÉTODOS ANALÍTICOS OFICIAIS MICROBIOLÓGICOS PARA O CONTROLE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E SEUS INGREDIENTES. MAPA.

É REALIZADO O CONTROLE DE SAÚDE DOS EMPREGADOS DE ACORDO COM SSST – SECRETÁRIA E SEGURANÇA DE SAÚDE DO TRABALHO- LEGISLAÇÃO EM SEGURANÇA E SAÚDE DOS TRABALHADORES- LEI N° 6514 DE 22/12/1977.

NR 6 - EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL- EPI.

NR 7 - PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL- PCMSO.

NR 9 - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS- PPRA.

#### **EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

#### **DESCRIÇÃO:**

SACOS Á VÁCUO, TIPO "CRYOVAC, ÁTOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE

“COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA”.

**PESO LÍQUIDO DO PRODUTO:** 5 kg

**PESO BRUTO DO PRODUTO:** 5,030 kg



**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

**DESCRIÇÃO:** CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO, CONTENDO 6 PACOTES CADA, LACRADOS COM FITA, DE MODO A GARANTIR A RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.

**PESO LÍQUIDO DE PRODUTO:** 30 Kg

**PESO BRUTO DO PRODUTO:** 31,530 Kg

**CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:**

MANTENHA A TEMPERATURA AMBIENTE (+ 25 °C), EM LOCAL AREJADO.

**EMPILHAMENTO MÁXIMO:**

O PRODUTO DEVE SER EMPILHADO DE FORMA A CONTER NO MÁXIMO 7 (SETE) CAMADAS DE CAIXA POR PALLET.

**TRANSPORTE:**

O PRODUTO É TRANSPORTADO AO MERCADO VAREJISTA EM CAMINHÕES BAÚ FECHADO ONDE A CARGA SE TORNA PROTEGIDA DE INTEMPÉRIES E AVARIAS.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Eduardo V. Simões Paula Souza

Médico Veterinário

**CRMVMG 14303**