



**FICHA TÉCNICA: JERKED BEEF TRASEIRO 2,5 KG CAMBUÍ- CARNE BOVINA,
SALGADA CURADA E DESSECADA**

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

PRODUTO: CARNE BOVINA (TRASEIRO), SALGADA CURADA E DESSECADA

MARCA: CAMBUÍ

Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE: SIF/DIPOA Nº 0001/3161

CÓDIGO EAN: 7898537401819

CÓDIGO DUN 14: 17898537401816

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

NOME: FRIGORÍFICO CAMBUÍ LTDA.

END: ESTRADA MUNICIPAL S/N – BAIRRO RIO DO PEIXE

CIDADE: CAMBUÍ – MG – CEP: 37600-000

TELEFONE: (35) 3473-3140 (35) 3431-681 (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) 3473-3140 (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 (*)
Valor Energético	53 Kcal= 223 Kj	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	7,7 g	10%
Gorduras Totais	2,4 g	4%
Gorduras Saturadas	1,0 g	5%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	1878 mg	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.

ESTRADA MUNICIPAL, S/N – BAIRRO RIO DO PEIXE – CAMBUÍ-MG

TEL/FAX: (35)3431-2129 – TEL: (35) 3432-2030 – EMAIL: frigorificocambui@frigorificocambui.com.br



PRAZO DE VALIDADE: 06 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 ISOTÉRMICOS REFRIGERADOS, RECEBIDAS EM AMBIENTE RESTRITO EM TEMPERATURA DE 7°C.

DURANTE O DESCARREGAMENTO, REALIZADO ATRAVÉS DE TRILHOS TRANSPORTADORES AÉREOS, É FEITA UMA REINSPEÇÃO PARA DETECTAR POSSÍVEIS CONTAMINAÇÕES E POSTERIORMENTE A MATÉRIA PRIMA É ENCAMINHADA PARA O SETOR DE DESOSSA.

DESOSSA:

NA DESOSSA, AMBIENTE CLIMATIZADO 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 RETIRADOS DA DESOSSA, SÃO COLOCADOS EM CAMINHÃO APROPRIADO, QUE SAIRÁ DEVIDAMENTE COM GUIA DE TRÂNSITO, E LACRADO. LOGO SEGUIRÁ PARA EMPRESAS ESPECIALIZADAS EM SUBPRODUTOS. APÓS A DESOSSA, AS PEÇAS SÃO MANTEADAS E DIRECIONADAS PARA INJEÇÃO DE SALMOURA. PARA ESTA OPERAÇÃO SÃO USADOS INSTRUMENTOS (FACA, GANCHOS, CHAIRAS DE AÇO INOX) HIGIENIZADOS E SANITIZADOS FREQUENTEMENTE POR IMERSÃO EM ÁGUA QUENTE A NO MÍNIMO 85,0°C.

SALGA ÚMIDA:

A SEGUIR A CARNE SERÁ TRANSPORTADA ATRAVÉS DE ESTEIRAS AÉREAS PARA A INJEÇÃO DE SALMOURA 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 POSTERIORMENTE DE SAL GROSSO, ASSIM SUCESSIVAMENTE NUMA ALTURA DE 1,5M. ESSE PROCESSO DURA EM MÉDIA 15 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 FEITA A IMERSÃO DAS PEÇAS EM TANQUES COM ÁGUA CORRENTE CLORADA A 1% PARA RETIRADA DO EXCESSO DE SAL, EM SEGUIDA AS MANTAS SÃO ESTENDIDAS EM VÁRAIS COM CORDÃO DE AÇO INOXIDÁVEL.

DESSECAÇÃO:

SERÃO EFETUADAS EM VARAIS COM CORDÃO EM AÇO INOXIDÁVEL, ONDE A CARNE PERMANECE EM MÉDIA 2 DIAS, POSTERIORMENTE RECOLHIDAS EM PEDRAS DE DESCANSO ATÉ SEGUIREM PARA A EMBALAGEM.

EMBALAGEM:

AS MANTAS DE CARNE SÃO COLOCADAS SOBRE MESA DE CORTE, FRACIONADAS E POSTERIORMENTE PESADAS PRECISAMENTE À 2,5 KG SOB BALANÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL. APÓS ESTE PROCESSO, O PRODUTO SEGUE PARA A MÁQUINA DE PRENSA ROTATIVA, ONDE SERÃO PRENSADOS E ACONDICIONADOS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. POSTERIORMENTE, OS PRODUTOS SEGUEM PARA AS MÁQUINAS DE VÁCUO QUE CONSISTEM NA RETIRADA DE TODO O AR AO REDOR DO ALIMENTO, AUXILIANDO NA CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EM SEGUIDA, OS PACOTES SÃO COLOCADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO DE 30 KG, REFORÇADAS, RESISTENTES AO IMPACTO DE ESTOCAGEM, IDENTIFICADAS 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 ENCARREGADO 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 N° 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 Nº109, DE 29 DE AGOSTO DE 1988. PORTARIA Nº 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 Nº108 E IN nº 20 DE 21 DE JULHO DE 1999. MÉTODOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA CONTROLE DE PRODUTOS CÁRNEOS 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 nº 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 nº 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 – SECRETARIA E SEGURANÇA DE SAÚDE DO TRABALHO- LEGISLAÇÃO EM SEGURANÇA E SAÚDE DOS TRABALHADORES- LEI Nº 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, ÁTOXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE

PESO LÍQUIDO DO PRODUTO: 2,5 kg

PESO BRUTO DO PRODUTO: 2,515 kg

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

DESCRIÇÃO: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO, CONTENDO 12 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: 31,030 Kg

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

MANTENHA A TEMPERATURA AMBIENTE (+ 25 °C), EM LOCAL SECO E 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