



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.2.73
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: CAROLINA NETTO MENDOZA
Data: 07/06/2021
Hora: 15:37
Página: 1 de 6

Informativo da solicitação/Produto

| | | | |
|----------------------|------------------------------------|---|------------|
| Solicitação Nº: | 000002/2021 | Situação atual: | Registrado |
| Tipo de solicitação: | Solicitação de Registro de Produto | Data da última atualização de situação: | 07/06/2021 |

Identificação do estabelecimento

| | | | |
|--------------------------|-------------|---|----------------|
| Tipo de estabelecimento: | Estrangeiro | Nº do controle/Registro do estabelecimento: | 1301 |
| Âmbito de inspeção: | EE | CNPJ/CPF: | |
| País: | ARGENTINA | Razão social/Nome: | ARRE BEEF S.A. |

Dados do registro de produto

| | | | |
|----------------------------------|--|------------------------|------------------------------------|
| Denominação de venda: | CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - CORTES* | Processo nº: | 2 |
| Processo tecnológico de produto: | *MAMINHA DA ALCATRA, CORAÇÃO DA ALCATRA, FILÉ MIGNON COM CORDÃO, PICANHA, CONTRA FILÉ COM CORDÃO, PICANHA FATIADA, FILÉ DE COSTELA FATIADO | Área: | Carne e Derivados |
| Característica de produto: | NÃO SE APLICA | Produto padronizado: | CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO |
| Forma de conservação de produto: | NÃO SE APLICA | Produto regulamentado: | CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO |
| Unidade de medida: | RESFRIADO(A) | Categoria de produto: | PRODUTOS EM NATUREZA |
| Forma de obtenção: | Quilograma | | |
| Finalidade de produto: | COMESTÍVEL | | |

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.2.73
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: CAROLINA NETTO MENDOZA
Data: 07/06/2021
Hora: 15:37
Página: 2 de 6

Outras informações

Espécies

| Grupo de Espécie | Espécie | Nome Científico | Nome Comum |
|------------------|---------|-----------------|------------|
| Bovideos | Bovino | | |

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

| Tipo de ingrediente | Nome do ingrediente | Quantidade | Unidade de medida | Porcentagem(%) |
|---------------------|---------------------|------------|-------------------|----------------|
| | | | Total: | 100 |



| Tipo de ingrediente | Nome do ingrediente | Quantidade | Unidade de medida | Porcentagem(%) |
|---------------------|-------------------------------|------------|-------------------|----------------|
| Único | CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM | 1 | Quilograma | 100 |
| | | | Total: | 100 |

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

RECEPÇÃO DOS ANIMAS ANTE MORTEM: A matéria prima (bovinos para abate), provenientes de áreas autorizadas, é recebida em currais de seleção aonde são inspecionadas, verificadas as documentações E certificados que acompanham os animais. Após verificada a documentação os lotes de animais classificados para exportação são enviados para os currais de matança onde permanecem em jejum hídrico.

ABATE: Os animais são insensibilizados com pistola pneumática, elevados em trilho aéreo e realizado a sangria com corte dos vasos cardíacos. Em seguida é realizada a esfolação, evisceração, corte da cabeça, patas e divisão da carcaça. São realizada a inspeção de vísceras, cabeça e carcaças na linha de abate, que dispõe de nora e mesa mecânica sincronizadas, isto permite o exame completo e individual de cada animal. Uma vez liberada pelo SENASA, as carcaças são enviadas para as câmaras de resfriamento onde permanecem por 24 horas atingindo a temperatura de 7°C e um pH máximo de 5,8.

DESSOSSA: Depois da maturação de 24 horas, mensurada a temperatura e pH, as meias carcaças são separadas em quarto dianteiro e traseiro. Estas são enviadas a uma câmara pulmão, onde será realizada a inspeção de cada peça. A matéria prima é transportada através de trilho aéreo para a sala de desossa, cuja temperatura ambiente é de 10°C no máximo. Os quartos são enviados a um trilho onde serão separados os cortes sem osso dos quartos. Uma vez desossados os cortes caem em uma esteira próximo a mesa de aço inox. São retirados o excesso de gordura de acordo com as especificações de cada destino e/ou cliente.

Sector de fracionamento (quando corresponder):

O fracionamento do corte resfriado obtido no desossado é realizado por meio da máquina correspondente ou é feito manualmente. Após obtidos os cortes sem osso fatiados, são transferidos para o setor de embalagem primária

EMBALAGEM: Uma vez que os cortes se encontram de acordo com as especificações de cada destino e/ou cliente são transportados para a sala de embalagem primária onde são colocadas em embalagens plásticas termoencolhíveis



devidamente

identificadas. As embalagens são encaminhadas para a máquina de vácuo onde são seladas e todo ar presente no interior da embalagem é removido. Após seladas as embalagens são colocadas em túneis de termo encolhimento de água quente, cuja a temperatura oscila entre 84°C a 86°C. Depois são colocadas em túneis de ar que eliminam a água residual, finalizando desta maneira o processo de embalagem primária. As embalagens utilizadas para realizar a embalagem primária são devidamente aprovadas para este fim pela direção do laboratório da SENASA. As embalagens chegam a planta devidamente fechadas e são armazenadas, em condições de higiene solicitadas pela SENASA, em uma sala própria para embalagens primária, cujo acesso é permitido somente para as pessoas autorizadas. A retirada de embalagens da sala são realizadas geralmente uma vez por dia, por uma pessoa autorizada no início da jornada de

trabalho. Os cortes embalados são encaminhados para a sala de embalagem secundária, onde são acondicionadas em caixas de papelão, após são seladas com fitas de polipropileno e pesadas em balanças eletrônicas. Depois de concluído o processo de embalagem secundária os produtos são transportados, para a câmara de resfriados com a temperatura ambiente de -1°C / +2°C. E a mercadoria aguarda no estoque até sua expedição. As embalagens secundárias chegam ao estabelecimento fora do horário de trabalho e são conduzidas ao setor de depósito de embalagem secundária. Neste setor um funcionário realiza a montagem das caixas em condições próprias de higiene. Depois de montadas as caixas descem para o setor de embalagem secundária por uma esteira utilizada para este fim.

ARMAZENAMENTO: As embalagens secundárias que contem os produtos são paletizadas sobre estrados de plásticos no depósito frigorífico e aguardando a sua expedição. O depósito mantém sua temperatura entre -1°C / +2°C.

TRANSPORTE: O transporte será realizado em caminhões frigoríficos (via terrestre) ou em container refrigerado (via marítima) para o estabelecimento de importação de destino (Brasil), a temperatura do veículo de transporte oscila entre -1 e +2°C.

CONTROLE DE QUALIDADE: A planta tem implementado os seguintes programas de autocontrole: Boas Práticas de Fabricação (BPF), procedimentos de higiene pré-operatória e operativa (PPHO) bem como um plano APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Controles finais da qualidade do produto: - Controles microbiológicos: contagem de micro-organismos aneróbios sulfitos reductores, estafilococos aureus, salmonela e E. coli O157: H7 y STEC. - Controle da temperatura do produto durante todo o processo de fabricação. - Controle da rotulagem. - Controle das embalagens de vácuo - Controle da temperatura das câmaras de congelamento, resfriamento e armazenamento do produto final. - A água utilizada na planta de



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.2.73
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: CAROLINA NETTO MENDOZA
Data: 07/06/2021
Hora: 15:37
Página: 5 de 6

processamento é
clorada com uma concentração de cloro livre entre 0,2 e 1,0 ppm. - A concentração de cloro é verificada diariamente, a cada hora,
de acordo com o procedimento descrito nas BPF

Rótulo

| Marca do produto | Número do registro do | Total | Data Início | Data Término | Situação |
|------------------|-----------------------|-------|-------------|--------------|----------|
| ARREBEEF | 1 / 1301 | 1 | | | Ativo |

Embalagem

| Categoria da embalagem | Tipo de embalagem | Quantidade | Unidade de medida | Situação |
|------------------------|-------------------|-----------------|-------------------|----------|
| Primária | Polietileno | 0,500 Até 5,000 | Quilograma | Ativo |

Vinculação entre embalagens e rótulos

| Categoria da embalagem | Tipo de embalagem | Quantidade | Unidade de medida | Marca do produto | Nº do registro do produto | Situação do rótulo | Data início do vínculo | Situação do vínculo |
|------------------------|-------------------|------------|-------------------|------------------|---------------------------|--------------------|------------------------|---------------------|
| Primária | Polietileno | 0,500 Até | Kg | ARREBEEF | 1 | Ativo | 07/06/2021 | Ativo |

Arquivos diversos



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.2.73
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: CAROLINA NETTO MENDOZA
Data: 07/06/2021
Hora: 15:37
Página: 6 de 6

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper