



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000003/2018	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	06/08/2021

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Estrangeiro	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	2082
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 tecnológico de produto:	(*) CORAÇÃO DA ALCATRA, FILÉ DE COSTELA, CONTRA FILÉ, Picanha, Maminha da Alcatra, Filé Mignon, Vazio, Filé Mignon sem cordão, CONTRA FILÉ COM CORDÃO, CAPA DE FILÉ, PEITO, FILÉ DE COSTELA, RAQUETE		
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Processo nº:	3
Forma de conservação de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Unidade de medida:	RESFRIADO(A)	Produto padronizado:	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
Forma de obtenção:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL	Categoria de produto:	PRODUTOS EM NATUREZA

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	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 hidrico.

ABATE: Os animais são insensibilizados com pistola pneumática, elevados em trilho aéreo e realizado a sangria com corte dos vasos cardíacos. Em seguida é realiza a esola, 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.

DESOSSA: Depois da maturação de 24 horas, mensurada a temperatura e pH, as meias carcaças são separas 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.

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 inicio 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 contêm 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.

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
ARRE BEEF	2 / 2082	2	06/08/2021	29/06/2028	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	0,500 Até 10,000	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	ARRE BEEF	2	Ativo	29/06/2018	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição: