Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000004/2021	Situação atual:	
Tipo de solicitação:	Solicitação de Registro de Produto	Data da última atualização de situação:	15/11/2021

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Estrangeiro	N° 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:	GORDURA CONGELADA DE BOVINO		
Processo tecnológico de produto:	NÃO SE APLICA	Processo n°:	3
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	GORDURA CONGELADA DE BOVINO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	GORDURA CONGELADA DE BOVINO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS EM NATUREZA
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

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	GORDURA CONGELADA DE BOVINO	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 esfola, 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.
MATURAÇAO: 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.
QUARTEIO E DESSOSSA: 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 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.
A cobertura dos cortes anatômicos é coletada em bolsas de polietileno que ficam localizadas nas laterais das mesas de aço inoxidável. As aparas de gordura são então classificadas e assim o produto é obtido.
AMOSTRAGEM: Na linha de produção o produto é amostrado com Anyl ray e posteriormente o controle químico da graxa é feito em laboratório pelo método oficial de Soxhlet. De acordo com os resultados da análise, os níveis de gordura são

ajustados para 80-90%.
EMBALAGEM: Finalmente o produto è embalado em caixas de papelão forradas com sacos de polietileno de primeiro uso (para que o papelão não entre em contato direto com o produto). È colada uma etiqueta adesiva na testeira de cada caixa contendo os dados do fabricante, importador e do produto. Logo após são seladas com fitas de polipropileno e pesadas em balanças eletrônicas. as caixas fechadas passam pelo túnel de
congelamento a uma temperatura em torno de -30ºC, até atingir uma temperatura interna de -18ºC e logo após os produtos são destinados para as câmaras de estocagem com
temperatura em torno de -18ºC, onde aguardarão expedição.
ARMAZENAMENTO: Após o congelamento, as embalagens secundárias contendo os produtos são paletizadas sobre estrados de plásticos e encaminhadas às câmaras de estocagem com temperatura em torno de -18ºC, onde aguardarão expedição.
TRANSPORTE: O transporte é realizado em caminhões frigoríficos (Via terrestre) o em containeres equipados com sistema de refrigeração próprio (ó Via marítima) até o estabelecimento do importador destinado (Brasil). Durante o transporte o produto sempre é mantido a uma temperatura inferior a -18 ºC. Os containers utilizados para o transporte são desinfetados e inspecionados previamente ao embarque pela equipe controle qualidade da Companhia. Na abordagem os procedimentos são monitorados para garantir a integridade do produto, proteção e temperatura. Esses requisitos são definidos nos procedimentos de boas práticas de fabricação para o armazenamento e o envio do produto. O container é então selada com selos numerados SENASA.
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, salmonelLa e E. coli O157: H7 y STEC. - Controle da temperatura do produto

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
ARREBEEF	18 / 2082	1			Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	10,000 Até 30,000	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	10,000 Até 30,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	N° do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	10,000 Até	Kg	ARREBEEF	18	Ativo	15/11/2021	Ativo
Secundária	Papelão	10,000 Até	Kg	ARREBEEF	18	Ativo	15/11/2021	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação: Data: Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper