

PROJETO MONTANA GRILL PREMIUM BEEF

O Projeto Montana Grill Premium Beef é um Programa de Qualidade de carne que abrange todos os elos de produção.

Neste projeto, a dupla de cantores Chitãozinho e Xororó, que também são sócios da Churrascaria Montana Grill, partindo do princípio que a carne bovina ainda é um produto comercializado como commodity, sem nenhum tipo de classificação e padronização, resolveram lançar um produto diferenciado usando a marca da churrascaria.

O primeiro passo foi o desenvolvimento do padrão do produto a ser comercializado, em seguida foram estabelecidos os procedimentos necessários na indústria para se alcançar o padrão desejado. E para garantir além do padrão, características de qualidade sensorial, foi estabelecido o tipo de animal capaz de gerar carcaças adequadas ao programa.

Para este projeto a indústria frigorífica tem que contar não apenas com o controle e de qualidade padrão, como também possuir instalações que permitam a classificação e separação das carcaças selecionadas. No ambiente de desossa deve haver espaço e pessoas treinadas para a realização dos cortes específicos deste projeto.

Todos os cortes são embalados e maturados por no mínimo 15 dias antes de serem enviados ao comércio.

Os animais que são classificados conforme os padrões de peso, idade, sexo e acabamento de gordura estabelecidos pelo projeto recebem uma premiação, valorizando o pecuarista que trabalha com qualidade em sua fazenda.

A Tabela 1 indica a tipificação e a premiação das carcaças de acordo com o sexo, a idade, o peso e o acabamento da gordura.

Peso em @	Sexo	Maturidade	Acabamento	Tipo	Premiação
16,6 acima	MC / MI	0 - 4 dentes	3 acima	AA	3% @ boi
16,6 acima	MC / MI	0 - 4 dentes	2	AB	2% @ boi
12,6 a 16,6	MC	0 - 4 dentes	2 acima	AC	-
12,6 a 16,6	MI	2 dentes	2 acima	AD	-
16 acima	F	0 - 4 dentes	3 acima	NS	4% @ vaca
12,6 a 16,6	F	0 - 4 dentes	3 acima	NA	3% @ vaca
12,6 acima	F	0 - 4 dentes	2	NB	-

Tabela 1: tipificação de carcaças.

Afinado com as tendências mundiais de qualidade certificada o projeto conta com o apoio técnico da Embrapa e a Qualificação do FUNDEPEC.

Para melhor entendimento das normas do programa e facilidade de compreensão em cada elo, foi criado um material ilustrado destinado aos elos de produção e industrialização. Abaixo é possível ver algumas páginas do material.

Para melhor entendimento das normas do programa e facilidade de compreensão de cada elo, foi criado um material ilustrado destinado aos elos de produção e industrialização. Abaixo é possível ver algumas páginas do material.

Padrão dos Novilhos Premium Beef

Idade

- Serão aceitos animais com até 4 dentes incisivos permanentes.



Peso

- Os Novilhos devem apresentar na ocasião do abate, peso mínimo de 250kg de carcaça (16,6@) e, as Novilhas, mínimo de 190kg (12,6@).



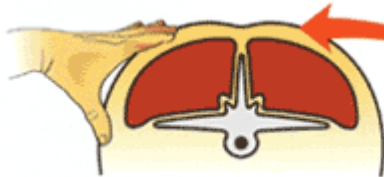
Sexo

- Novilhos castrados dentro das especificações de peso, acabamento e maturidade.
- Novilhos inteiros, apresentando apenas os dentes de leite, desde que cumpram as exigências de peso e acabamento.
- Novilhas dentro das especificações de peso, acabamento e maturidade.



Acabamento de Gordura no Novilho

- Deve ser uniforme, bem distribuído, avaliado visualmente na região do cavador do rabo, lombo, região do vazio e virilha.



Acabamento de Gordura na Carcaça

- A avaliação visual da carcaça será feita observando-se a região entre a 12ª e 13ª costelas (região do contra filé), com exigência mínima de 3mm.





Assistência Técnica e Controle de Qualidade

Supervisão

- O Programa é certificado pelo FUNDEPEC e conta com o apoio e orientação técnica da EMBRAPA-Gado de Corte, que orientam e certificam todo processo de produção dos novilhos selecionados nas fazendas de Chitãozinho e Xororó e de seus parceiros no Programa, estendendo-se até as gôndolas dos supermercados e restaurantes, garantindo a qualidade e a segurança em todo sistema produtivo das Carnes de Novilhos Selecionados Montana Premium Beef.

Sanidade

- As propriedades devem obrigatoriamente seguir o Programa Sanitário do MAPA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com todos os procedimentos e vacinações obrigatórias.

Nutrição

- O programa nutricional deverá estar de acordo com a legislação vigente, sendo vedado o uso de rações e suplementos de origem animal. Qualquer suplementação alimentar estratégica deverá ser de forragem de alto valor nutricional e sal mineral.

O local correto para a aplicação de medicamentos é na tábua do pescoço



CERTIFICADORA



APOIO TÉCNICO
Embrapa
Gado de Corte



Criação

Os novilhos devem ser engordados em ambientes confortáveis (pasto ou confinamento), sem estresse, manejados de forma calma e sem agressão, para que no momento em que antecede o abate estejam adaptados. As condições ambientais devem ser observadas em todo processo da produção.

