

PROJETO PÃO DE AÇÚCAR

O relacionamento do FUNDEPEC com o Grupo Pão de Açúcar iniciou-se durante os trabalhos da Aliança Mercadológica, desenvolvida e coordenada pelo FUNDEPEC e que contou com a participação do Grupo Pão de Açúcar no elo varejista.

Finda a Aliança Mercadológica, o Grupo Pão de Açúcar procurou o FUNDEPEC para desenvolver e coordenar um projeto de Qualidade de Carne Bovina visando o aprimoramento dos fornecedores da rede.

Inicialmente o FUNDEPEC desenvolveu um Manual intitulado "Carne Bovina Desossada - Normas e Padrões", onde foram determinados todos os passos a serem seguidos pelos fornecedores de carne bovina do Grupo, para entregar uma mercadoria padronizada de alta qualidade para a rede de supermercados.

O material foi distribuído pelo Grupo Pão de Açúcar aos seus fornecedores para que todos conhecessem as novas exigências da rede. Em seguida uma equipe de auditores do FUNDEPEC, formada por zootecnistas e médicos veterinários passaram a verificar rotineiramente as instalações e os procedimentos dos frigoríficos a fim de qualificá-los como fornecedores da rede. As informações disponíveis nos relatórios servem de subsídio para as transações comerciais do Grupo.

Para este trabalho, o FUNDEPEC sentiu a necessidade do respaldo de uma entidade internacional, optando por implementar e manter um Sistema da Qualidade, cujo escopo é "Prestação de Serviço de Qualificação da Cadeia da Carne Bovina", desenvolvido conforme a Norma NBR ISO 9002, sendo certificado desde dezembro de 2000, pela DNV / INMETRO. Desde então, todo o trabalho desenvolvido pelo FUNDEPEC gera um relatório por visita técnica realizada no frigorífico, sendo emitidas cópias para o departamento de qualidade e administrativo do fornecedor auditado, bem como cópias para o Pão de Açúcar, o FUNDEPEC e para o auditor. Essa rotina é avaliada semestralmente em Auditorias Internas da Qualidade e anualmente em Auditorias Externas da Qualidade.

Dando prosseguimento ao trabalho, há um monitoramento da seção de Carnes e Aves das lojas Pão de Açúcar da cidade de São Paulo, onde se avaliam todos os pontos de controle sanitário, registra-se regularmente as temperaturas de câmaras e balcões expositores e orientam-se os funcionários em diversos procedimentos. Esta etapa não vem sendo realizada desde outubro de 2001, por solicitação do Grupo Pão de Açúcar.

Devido ao grande sucesso do projeto na área de carne bovina, o Grupo Pão de Açúcar solicitou o desenvolvimento do Manual "Carne de Aves - Normas e Padrões", que está em fase final de execução na gráfica.

Os fornecedores de aves do Pão de Açúcar também têm sido visitados nos mesmos moldes das auditorias da área de carne bovina.

Em breve, o FUNDEPEC deverá desenvolver também o material para a parte de carne suína. A seguir é possível visualizar algumas páginas do material "Carne Bovina Desossada - Normas e Padrões" e do material "Carne de Aves - Normas e Padrões".

Dentição



0 Dentes
19 meses



2 Dentes
até 24 meses



4 Dentes
até 36 meses



6 Dentes
até 42 meses



8 Dentes
a partir de 42 meses

Acabamento de gordura



Ausente
0mm

Escasso
1 a 3mm

Mediano
4 a 6mm

Uniforme
7 a 10mm

Excessivo
Acima de 10mm



Contrafilé

12320 / 22320 / 32320

O Contrafilé é o corte localizado nas regiões dorsal torácica e lombar, compreendido entre o Acém e a Alcatra, após a retirada do Filé Mignon, da Capa de Filé e Fraldinha.

Seqüência da toailete:

- Remoção da capa;
- Remoção do ligamento da nuca;
- Refile ou remoção de aponeuroses da face inferior, com uso da "skinner";
- Manutenção de uma aba de aproximadamente 3,5cm de largura aparada em toda sua extensão;
- Remoção dos fragmentos de ossos e cartilagens da face inferior;
- Remoção do excesso de gordura de cobertura da face superior, mantendo-se uma espessura mínima de 3mm e máxima de 15mm;
- Apara-se as duas extremidades da peça.

Embalagem primária:

Individual, à vácuo, termo-encolhível.





Capa de Contrafilé

12620 / 22620 / 32610

A Capa de Contrafilé é o corte localizado sobre o Contrafilé na porção torácica.

Seqüência da toalete:

- Remoção do excesso de gordura;
- Remoção do excesso de aponeurose.

Embalagem primária:

Individual, à vácuo, termo-encolhível.



Paleta

15120 / 25120 / 35120

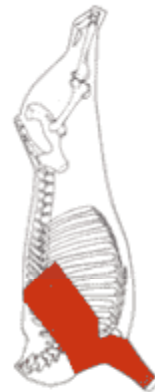
A Paleta é o corte localizado nas regiões escapular e braquial, separada da peça do dianteiro e desossada.

Seqüência da toalete:

- Apresenta-se com o músculo aderido;
- Remoção de toda gordura dura;
- Remoção de aponeuroses;
- Remoção de gânglios;
- Remoção de coágulos;
- Remoção de eventuais pontas de ossos;
- Remoção de eventuais carimbos de identificação;
- Remoção das pontas dos tendões do músculo;
- Remoção da película mais grossa que recobre o músculo;
- Rebaixamento do excesso de gordura que recobre o músculo.

Embalagem primária:

Individual, à vácuo, termo-encolhível.



Fraldinha

13121 / 23121 / 33121

A Fraldinha é o corte localizado posteriormente à costela do traseiro, na parte lateral da cavidade abdominal.

Seqüência da toalete:

- Remoção da aponeurose de ambos os lados da peça, com uso da "skinner";
- Remoção do excesso de gordura de cobertura.

Embalagem primária:

Individual, à vácuo, termo-encolhível.



GRUPO PÃO DE AÇÚCAR



Peito

Peito sem osso sem pele

Embalagem primária:

1. Sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), grampeados, número de peças e peso variáveis.
2. Bandejas de poliestireno expandido (PS) envoltas em filme de polietileno de baixa densidade (PEBD) encolhível ou filme poliolefinico esticável e encolhível. Número de peças e peso variáveis.

Embalagem secundária:

Caixas de papelão, individual ou duas peças (tampa e fundo), envoltas em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD) transparente e encolhível (shrink). Peso variável de 15 Kg a 18 Kg.





Peito

Filé de peito

Embalagem primária:

1. Sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), grampeados, número de peças e peso variáveis.
2. Bandejas de poliestireno expandido (PS) envoltas em filme de polietileno de baixa densidade (PEBD) encolhível ou filme poliolefinico esticável e encolhível. Número de peças e peso variáveis.

Embalagem secundária:

Caixas de papelão, individual ou duas peças (tampa e fundo), envoltas em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD) transparente e encolhível (shrink). Peso variável de 15 Kg a 18 Kg.



Frango inteiro (carça com miúdos*)

*Composição do saquinho de miúdos:

- Dois pés
- Uma moela
- Um fígado
- Um pescoço com cabeça

Embalagem primária:

Sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), grampeados, individual.

*Saquinho de miúdos - filme de polietileno de alta densidade (PEAD) transparente, termossoldado em máquina apropriada.

Peso variável.



Embalagem secundária:

Caixas de papelão, individual ou duas peças (tampa e fundo), envoltas em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD) transparente e encolhível (shrink). Peso variável de 15 Kg a 18 Kg.



Meio frango (meia carça)

Embalagem primária:

Sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), grampeados, número de peças e peso variáveis.

Embalagem secundária:



Caixas de papelão, individual ou duas peças (tampa e fundo), envoltas em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD) transparente e encolhível (shrink). Peso variável de 15 Kg a 18 Kg.

Coxa

Coxa com osso sem pele



Embalagem primária:

1. Sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), grampeados, número de peças e peso variáveis.
2. Bandejas de poliestireno expandido (PS) envoltas em filme de polietileno de baixa densidade (PEBD) encolhível ou filme poliolefinico esticável e encolhível. Número de peças e peso variáveis.

Embalagem secundária:

Caixas de papelão, individual ou duas peças (tampa e fundo), envoltas em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD) transparente e encolhível (shrink). Peso variável de 15 Kg a 18 Kg.

Sobrecoxa

Sobrecoxa com osso com pele



Embalagem primária:

1. Sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), grampeados, número de peças e peso variáveis.
2. Bandejas de poliestireno expandido (PS) envoltas em filme de polietileno de baixa densidade (PEBD) encolhível ou filme poliolefinico esticável e encolhível. Número de peças e peso variáveis.

Embalagem secundária:

Caixas de papelão, individual ou duas peças (tampa e fundo), envoltas em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD) transparente e encolhível (shrink). Peso variável de 15 Kg a 18 Kg.