

NOVILHA SUPER PRECOCE - CAMPBOI

O programa da Novilha Super Precoce, Teen Beef, é um projeto de Qualidade de Carne inovador no Brasil por tratar-se da produção de carne baseada apenas no abate de fêmeas jovens com excelente acabamento de gordura.

O frigorífico Santa Esmeralda procurou o FUNDEPEC para ajudá-lo a desenvolver o produto que visa principalmente à maciez e sabor.

Quando o FUNDEPEC foi contatado, o projeto já estava em estágio avançado, uma vez que o produto já tinha suas características definidas e estavam se iniciando os testes.

Faltava aparar algumas arestas e terminar de determinar as características de classificação do animal e da carcaça.

Hoje o programa está definido!

Trata-se da carne de fêmeas jovens, alimentadas com ração de composição totalmente vegetal, que garante acabamento de gordura uniforme e excelente sabor.

Aceita-se um período máximo de 150 dias de confinamento de fêmeas de todas as composições raciais.

No abate, as carcaças são classificadas por peso, acabamento de gordura, ausência de contusões e dentição, sendo que são aceitos somente animais com dentes de leite.

Conta-se ainda com um resfriamento lento, com duração de 36 horas, o que é fundamental para não endurecer o produto.

O volume de produção ainda é modesto, com distribuição reduzida a uma rede de supermercado de São Paulo.

Como o frigorífico detentor da marca controla também o confinamento das novilhas, o processo torna-se mais simples de ser monitorado. Foi criado um documento interno com as características do produto desde a produção para balizar o trabalho da equipe e também para informar aos clientes do frigorífico.

Afinado com as tendências mundiais de qualidade certificada o projeto conta com a Qualificação do FUNDEPEC que inclusive é auditado segundo as normas NBR ISO 9000 para esta prestação de serviço.