

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA MONITORAMENTO DO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE PAC 10 - Procedimento Sanitário Operacional Aves	Revisão: 00 PAC 10 – PL 01
-------------------------	---	-----------------------------------

Estabelecimento: _____ N° do SIE: _____

Data: _____

	Hora	Hora
	_____	_____
Sangria		
T°C mínima da água do esterilizador em 85°C na sangria		
Ausência do movimento de asas na entrada do tanque de escaldagem		
T°C do tanque de escaldagem entre 50 a 60°C		
Tempo de imersão das aves no tanque de escaldagem entre 1 a 3 minutos		
Renovação de 0,5litros água para cada carcaça no tanque de escaldagem		
Cloração da água de escaldagem entre 2 a 5 ppm		
Higiene tanque escaldagem ao final dos trabalhos		
Pressão dos dedos das depenadeiras	/	/
T°C da escalda dos pés	/	/
Retirada da cutícula/depelagem das pernas		
Lavagem Inicial da carcaça em chuveiro de alta pressão com água hiperclorada de 2 a 5 ppm.		
Corte da pele do pescoço e traquéia		
Extração da cloaca		
Abertura Abdominal / Eventração		
Evisceração		
Remoção do pulmão, traquéia, papo e esôfago		
Remoção do pescoço e cabeça		
T°C mínima da água do esterilizador em 85°C na evisceração		
Lavagem Final da carcaça em chuveiro de alta pressão com água hiperclorada de 2 a 5 ppm.		
Temperatura e hipercloração da água tanque pré resfriamento: máx 16°C / 2 a 5ppm		
Renovação de 1,5 litros de água/gelo por carcaça no tanque pré resfriamento		
Tempo de imersão de carcaças no pré-resfriamento até 30 minutos.		
T°C e hipercloração da água tanque resfriamento de carcaça: máx 4°C / 2 a 5ppm		
Renovação de 1 litro de água/gelo por carcaça no tanque resfriamento		
Tempo de imersão de carcaças no resfriamento até 10 minutos.		
T°C carcaça ao sair do tanque de resfriamento até 7°C		
T°C e hipercloração da água tanque resfriamento de miúdos: máx 4°C / 2 a 5ppm		

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA MONITORAMENTO DO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE PAC 10 - Procedimento Sanitário Operacional Aves	Revisão: 00 PAC 10 – PL 01
----------------------	---	-----------------------------------

Estabelecimento: _____ N° do SIE: _____

Data: _____

	Hora	Hora
	_____	_____
Renovação de água/gelo nos tanques de resfriamento	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Agilidade do processo de embalagem	<input type="text"/>	<input type="text"/>
T°C mínima da água do esterilizador em 85°C na embalagem primária	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Funcionalidade do equipamento de frio (termoking ou outros)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Integridade/Higiene do Baú	<input type="text"/>	<input type="text"/>
T°C dos produtos até 7°C.	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Setor/Hora/Não Conformidade	Hora/Ação Corretiva/Ação Preventiva

Legenda: C- Conforme / NC- Não Conforme / NA- Não Aplicável

Monitorado Por:
