

Logomarca da Empresa	MODELO AGRODEFESA	PSO
	Programa de Autocontrole PAC 10	Página 7 de 8
		Rev: 00

Pasteurização

- Quando necessário o SIE poderá determinar a pasteurização ou processo similar aprovado, dos produtos líquidos de ovos destinado ao congelamento ou desidratação. Este processo deverá iniciar-se o mais rapidamente possível após a quebra de ovos, para impedir a deterioração do produto. O período máximo é de 72 horas contadas a partir da quebra dos ovos, desde que mantidos em resfriamento (2° a 5°C).
- A pasteurização dos produtos líquidos de ovos deverá ser sob condições e requisitos definidos de tempo e temperatura ajustados às características de cada produto a ser processado. Seguir a tabela de requisitos tempo/temperatura para pasteurização abaixo:

Produtos Líquidos	Requisitos Mínimos de Temperatura (°C)	Requisitos Mínimos de tempo (Minutos)
Clara de ovo (sem utilização de produtos químicos)	56,7	3,5
Ovo integral	60,0	3,5
Misturas c/ ovo integral (com menos de 2% de ingredientes que não sejam ovos)	61,0	3,5
Ovo integral fortificado e misturas (24 -38% de sólidos de ovo, 2-12% de ingredientes que não sejam ovos)	62,0 61,0	3,5 6,2
Ovo Integral salgado (c/ 2% mais de sal adicionado)	63, 5	3, 5
Ovo Integral doce (2- 12% de açúcar adicionado)	61, 0	3, 5
Gema Pura	61, 0 60, 0	3, 5 6, 2
Gema Doce (2 - 12% de açúcar adicionado)	63, 5 62, 0	3, 5 6, 2
Gema Salgada (2 - 12% de adicionado)	63, 5 62, 0	3, 5 6, 2

Monitoramento e Frequência

Deverá ser realizado pela empresa, diariamente observando a execução dos procedimentos, avaliando todas as pasteurizações realizadas.

Possíveis não conformidades e Ações Corretivas

Não Conformidade	Ação Corretiva
Tempo superior a 72 horas para início da pasteurização.	Avaliação e destinação do produto pelo SIE.
Deficiência no processo de pasteurização (tempo ou temperatura).	Realizar nova pasteurização.
Qualquer uma citada acima.	Re-treinar colaborador envolvido na operação.

Registro

PAC 10 PL 01 - Procedimento Sanitário Operacional (PSO).