

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

Resfriamento e Congelamento (Armazenamento)

• O resfriamento deverá ser nas temperaturas entre 2°C a 5°C.
OBS: Não é permitido a armazenagem ou retenção de produtos líquidos de ovos em temperaturas superiores a 7°C, com exceção de claras e produtos com mais de 10% de sal adicionado.

- Os tanques de armazenagem para ovo líquido deverão possuir termômetros e agitadores adequados.
- Poderá ser autorizado pelo SIE, excepcionalmente, a utilização de gelo como meio de resfriamento dos produtos líquidos de ovos a serem desidratados. Nesse caso, o gelo deve apresentar as características de potabilidade determinadas no PAC 05.
- Produtos líquidos de ovos pasteurizados ou não, quando submetidos ao congelamento, deverão atingir uma temperatura mínima de – 12°C, medida no centro do recipiente.
- A temperatura da câmara de estocagem para produtos líquidos de ovos congelados deverá ser – 18°C, exceto para gema com sal adicionado que neste caso, deverá ser em torno de – 23°C.

Monitoramento e Frequência

Deverá ser realizado pela empresa, diariamente observando a execução dos procedimentos, avaliando 100% das temperaturas.

Possíveis não conformidades e Ações Corretivas

Não Conformidade	Ação Corretiva
Temperatura do produto superior a 7°C.	Avaliação e destinação do produto pelo SIE.
Temperatura ambiente de resfriamento superior a 5°C.	Avaliação e destinação do produto pelo SIE.
Temperatura ambiente de congelamento superior a – 12°C.	Avaliação e destinação do produto pelo SIE.
Temperatura ambiente de estocagem superior a – 18°C ou – 23°C (para produto “gema co sal adicionado).	Avaliação e destinação do produto pelo SIE.

Registro

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