



Instalação

Nave industrial com 7.100 m² de área coberta onde se exerce a atividade de abate e fabrico de preparados e transformados de carne. Dispõe de 19.200 m² de área impermeabilizada para movimentação e estacionamento de veículos e mercadorias, num terreno de 150.000 m² de área total.

Atividade

Instalação de abate de aves, sala de desmancha e desossa, com capacidade instalada de 120 ton/dia de carcaça.

Balanço de massas anual.

Entradas de M-P:

Aves vivas (frango e galinha): 22.000 ton

Água de captação: 45.000 m³

Energia Elétrica: 1.800 MW

Energia térmica: 1.000 MW

Produtos intermédios:

Não temos

Produtos finais:

Carne fresca refrigerada embalada: 18.000 ton

Carne fresca congelada embalada: 1.200 ton

Preparados de carne: 1,200 ton

Frango temperadora: 600 ton

Locais de produção de emissões gasosas, efluentes líquidos, resíduos e ruído

- 2 Chaminés de caldeira

- 1 Descarga ETAR

- Resíduos Industriais Banais retidos em parques antes de envio para OGR.



Processo produtivo	Descrição
Receção Pendura	Receção. Verificação de documentos Controlo veterinário Retirar as aves das jaulas de transporte. Pendurar as aves na linha. Lavagem e desinfeção das jaulas de transporte. Lavagem e desinfeção dos carros de transporte. Emissão de guias de lavagem Lavagem / desinfeção da zona de receção.
Linha de Abate Capacidade 120 ton/dia	Início dos procedimentos de abate. Linha de abate – Insensibilização, Sangria, Escaldão, Depena, Evisceração. Controlo veterinário post-mortem. Entrada no túnel de arrefecimento rápido Encaminhamento dos subprodutos do abate para pontos de recolha Lavagens / desinfeção da linha de abate
Desmancha Desossa	Saída das carcaças arrefecidas. Desmancha e desossa. Carne para preparados de carne Carne para congelados ou embalagem Lavagens / desinfeção da desmancha/desossa
Preparados de carne	Receção das carnes para espetadas, preparados ou frango temperado Fabrico de preparados de carne e frango temperada Envio para câmaras de conservação Lavagens / desinfeção
Embalagem de carnes frescas	Receção das carnes para embalagem Embalagem das carnes e preparação para expedição/congelação. Lavagens / desinfeção
Embalagem de preparados de carne	Receção dos preparados para embalamento. Embalagem dos produtos, encartonamento e preparação para expedição/congelação
Expedição	Preparação de encomendas. Receção dos camiões de transporte. Preparação de documentos e expedição para clientes.



Processos Auxiliares	Descrição
Produção de vapor	Receção de GPL ou Biomassa florestal Combustão em 2 caldeiras para produção de vapor. Controlo e monitorização dos efluentes.
Produção de ar comprimido	Controlo do funcionamento dos compressores.
Produção de frio	Controlo do funcionamento dos compressores. Controlo e monitorização de fugas. Controlo do funcionamento das torres evaporativas

Descrição do processo



Manutenção	Receção dos materiais e acessórios para a manutenção. Aplicação e substituição de materiais, peças e acessórios de manutenção das máquinas e equipamentos Separação e acondicionamento dos resíduos produzidos
ETAR	Condução do funcionamento dos equipamentos Controlo e monitorização dos efluentes. Separação e acondicionamento dos resíduos produzidos
Lavagem e desinfeção	Receção dos produtos de lavagem e desinfeção Controlo e monitorização das operações de lavagem Separação e acondicionamento dos resíduos produzidos