

Fluxograma de Desmancha de Frango

Fornecedor	Input			Descrição Atividades	Output	Cliente	Doc.	t'	T(°C)
Linha aérea Calibradora	Frango a granel	Transferência automática do frango 1		1. Transferência automática da linha da calibradora para a linha da desmancha.	Frango a granel	Linha de corte		4 seg	5 a 12
Câmara Conservação de Frango e Calibradora	Frango a granel	Pendura manual do frango 2		2. Pendura manual do frango na linha da desmancha. Previamente é identificado, pesado e identificado o lote do frango, é ainda verificada a temperatura e identificado o lote do produto acabado	Frango a granel	Linha de corte	Imp.443	4 min	-1 a 4 ou 5 a 12
Linha de corte	Frango a granel	Corte automático da asa 3		3. Corte automático das asas, classificação em asas A ou B por observação visual e separação de acordo com a tonalidade do frango (frango amarelo ou branco).	Asas de frango	Acondicionamento Pesagem e Identificação		55 seg	5 a 12
Linha de corte	Frango s/asa	Corte automático do peito 4		4. Corte automático do peito para o tapete que posteriormente é posicionado para as etapas seguintes	Peito de frango c/ osso e c/ pele	Linha Desossa Peito		7 seg	5 a 12
Corte automático de peito	Peito c/ osso	Desossa automática do peito 5		5. Colocação manual do peito na linha, onde é inicialmente retirada a pele, seguido do corte do peito e por fim a remoção manual do peito do respetivo osso.	Peito desossado	Tapete de Selecção		32 seg	5 a 12
Tapete de Selecção	Peito s/ osso	Seleção do peito, produção de aparas, lombinhos e trimings 6		6. Seleção do peito por observação visual (Remoção de sangue, gorduras e osso). Da limpeza do peito resulta a produção de aparas e trimings que são posteriormente comercializados. De acordo com os pedidos do cliente, pode-se retirar, manualmente, os lombinhos do peito.	Peito s/ osso	Raio-X		40 seg	5 a 12
Raio-X	Peito s/ osso	Raio-X 7		7. Passagem do peito pelo raio-X, detecção e segregação de peito com presença de osso.	Peito s/ osso	Caixas com os produto de acordo com a especificação	Imp 445 S.I Inova	25 seg	5 a 12
Linha de corte	Frango s/ asa, s/ peito	Corte automático da carcaça 8		8. Corte automático da carcaça que seguidamente é acondicionada em caixas, pesada e identificada	Carcaça	Acondicionamento Pesagem e Identificação		3 seg	5 a 12

Verificado
José Moreira

Não é garantida a actualização deste documento após a sua impressão

Elaborado
Diana Nascimento

Flux 42-00 2018.04.05

Aprovado
Renato Prata/ Vitor Pinho
1 de 2

Fluxograma de Desmancha de Frango

