



DIRECÇÃO DE SERVIÇOS DE VETERINÁRIA DA  
REGIÃO NORTE  
Rua Franca, 534, S. Torcato  
4800-875 S. Torcato

**Carta n.º 013/2010**

**N / Ref.: TF/SB**

**Data: 2010/02/10**

**Nº Páginas: 1+14**

**Assunto:** Plano HACCP – Subprodutos de Origem Animal  
(*enviada em carta registada com aviso de recepção*)

Exmo.(s) Sr.(s),

Vimos por este meio enviar, em anexo, o Plano HACCP – Subprodutos de Origem Animal actualizado. Rev. 3

Em caso de duvida, não hesitem em contactar-nos

Sem outro assunto de momento, subscrevemo-nos

*Atenciosamente*  
PORMINHO – Ind. e Com. Carnes, Lda  
A Directora da Qualidade



**PLANO HACCP**  
*Subprodutos de Origem Animal*

Edição: 0  
Revisão: 3  
Data: 09.02.10  
Pág. 1 de 14

**LISTA DE REVISÕES**

| <b>Revisão</b> | <b>Conteúdo da Revisão</b>           | <b>Páginas Revistas</b> | <b>Data da Revisão</b> |
|----------------|--------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| 0              | Elaboração Inicial                   | ---                     | 22.01.04               |
| 1              | Actualização do Plano                | Todas                   | 02.12.05               |
| 2              | Actualização e Melhoramento do Plano | Todas                   | 04.12.08               |
| 3              | Actualização do Plano                | Todas                   | 09.02.10               |
|                |                                      |                         |                        |
|                |                                      |                         |                        |
|                |                                      |                         |                        |

Elaborado:

*Silvia Sá*  
Departamento da Qualidade

Aprovado:

*Tânia Freix*  
Directora da Qualidade



**PLANO HACCP**  
*Subprodutos de Origem Animal*

Edição: 0

Revisão: 3

Data: 09.02.10

Pág. 2 de 14

## ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| 1. OBJECTIVO.....   | 3  |
| 2. DEFINIÇÕES.....  | 3  |
| 3. REFERÊNCIAS.....   | 3  |
| 4. MEMÓRIA DESCRITIVA DOS SUBPRODUTOS.....  | 3  |
| 5. FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE ABATE DE SUÍNOS.....   | 5  |
| 6. FLUXOGRAMA DO PROCESSO TRATAMENTO DE VÍSCERAS.....   | 6  |
| 7. FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE DESMANCHA DE SUÍNOS.....   | 7  |
| 8. ANÁLISE DOS SUBPRODUTOS E DESCRIÇÃO DAS MEDIDAS PREVENTIVAS.....                               | 8  |
| 9. ESTABELECIMENTO DOS LIMITES CRITICOS, MONITORIZAÇÃO E DESCRIÇÃO DAS ACÇÕES<br>CORRECTIVAS..... | 10 |
| 10. FLUXOGRAMAS DAS OPERAÇÕES DE ENCAMINHAMENTO DOS SUBPRODUTOS.....                              | 12 |



# PLANO HACCP

## Subprodutos de Origem Animal

Edição: 0

Revisão: 3

Data: 09.02.10

Pág. 3 de 14

### 1. OBJECTIVO

O presente Plano HACCP estabelece o circuito de encaminhamento e a respectiva identificação de todos os subprodutos de origem animal gerados na Porminho.

### 2. DEFINIÇÕES

**Subproduto** - Conjunto de processos que transformam requisitos em características especificadas ou em especificações de um produto, processo ou sistema.

**Carcaça** - Corpo de um suíno abatido, sangrado e eviscerado, sem a língua, as cerdas, as unhas, os órgãos genitais, as banhas, os rins e o diafragma.

**Visceras Brancas** - Bexiga, intestinos, pâncreas e estômago.

**Visceras Vermelhas** - Pulmões, coração, fígado, baço e rins.

### 3. REFERÊNCIAS

Regulamento 1774/2002

Decreto-Lei 244/2003

### 4. MEMÓRIA DESCRITIVA DOS SUBPRODUTOS

Todos os subprodutos produzidos no matadouro da Porminho são identificados e removidos da linha de abate sem colocar em risco a contaminação dos produtos aprovados.

Durante o processo de abate e, consoante a decisão do Inspector Veterinário, as carcaças, as vísceras brancas e as vísceras vermelhas seguem diferentes circuitos e destinos:

✓ **Carcaças**

▶ Quando aprovadas são sujeitas às operações de limpeza, pesagem e marcações, continuando na cadeia normal até às Câmaras de Arrefecimento Rápido, e posteriormente para as Câmaras de Conservação de Carcaças.

▶ Quando rejeitadas são de imediato desviadas do curso da cadeia normal e conduzidas para a Câmara de Rejeitados, sendo que no final do abate são identificadas com a marca R, a tinta vermelha, sobre os pontos de maior evidência e enviadas para a Câmara de Subprodutos.

▶ Quando suspeitas são desviadas do curso da cadeia normal e encaminhadas para a Câmara de Suspeitos, de modo a que após análise e decisão do Inspector Veterinário, sejam conduzidas à linha de carcaças aprovadas ou à Câmara de Rejeitados.



## PLANO HACCP

### *Subprodutos de Origem Animal*

Edição: 0

Revisão: 3

Data: 09.02.10

Pág. 4 de 14

✓ **Vísceras Brancas**

- ▶ Quando aprovadas são encaminhadas até à Triparia.
- ▶ Quando rejeitadas são conduzidas à Câmara de Subprodutos.

✓ **Vísceras Vermelhas**

- ▶ Quando aprovadas mantêm-se na cadeia até chegarem ao local de preparação, onde são lavadas classificadas e colocadas em carro "árvore" para serem encaminhadas até à respectiva Câmara de Conservação.
- ▶ Quando rejeitadas são conduzidas à Câmara de Subprodutos.

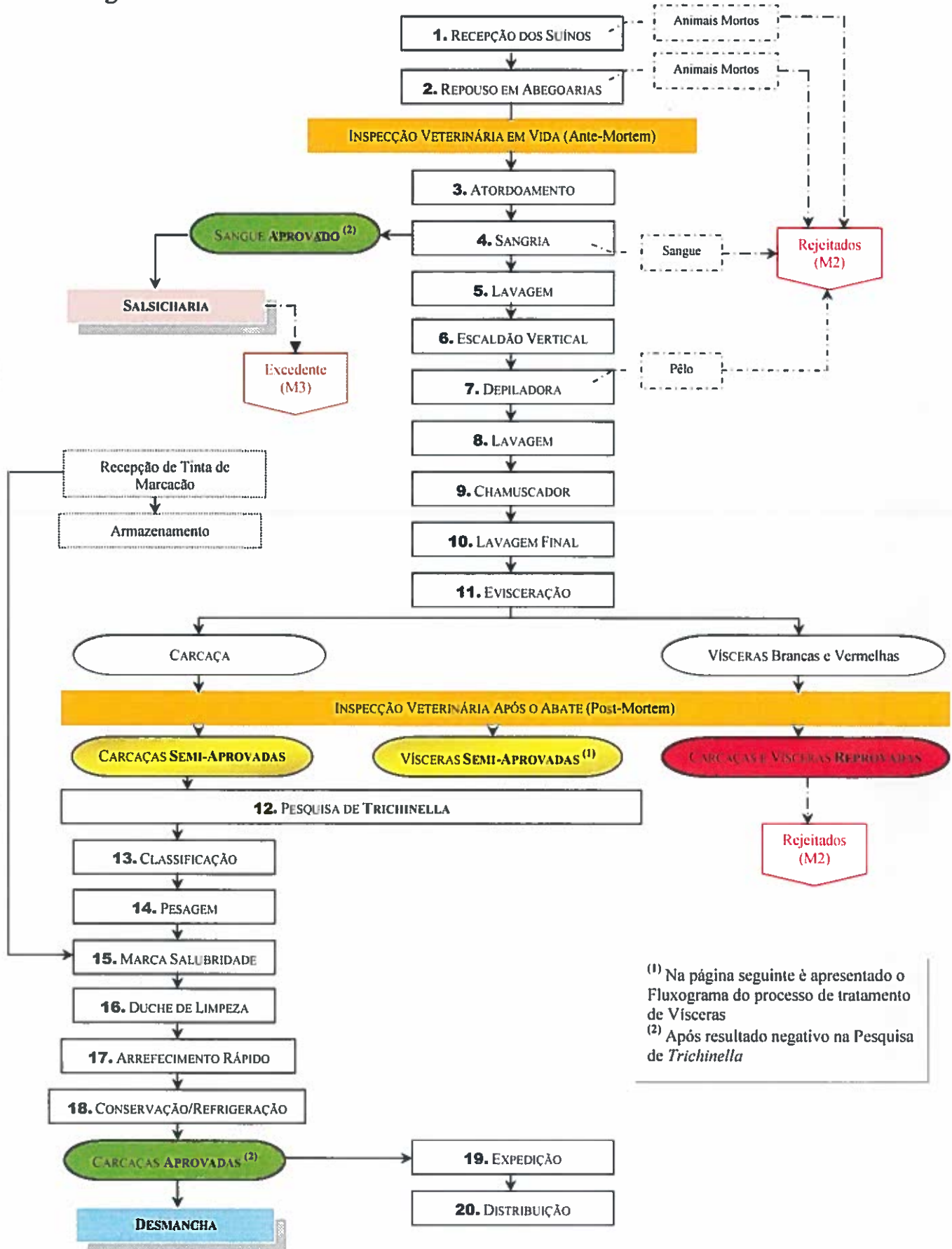
Todos os subprodutos são acondicionados em carros inox, devidamente identificados como categoria 2 (M2) ou categoria 3 (M3), sendo de uso exclusivo para o transporte dos mesmos.

Com excepção do subproduto Pâncreas, todos os restantes subprodutos são armazenados na Câmara de Subprodutos. O Pâncreas é armazenado na Câmara de Subprodutos Congelados, uma vez que este produto tem um tratamento e uma aplicabilidade distintos dos restantes.

Os carros de subprodutos depois de utilizados são lavados numa área de lavagem destinada ao Matadouro.

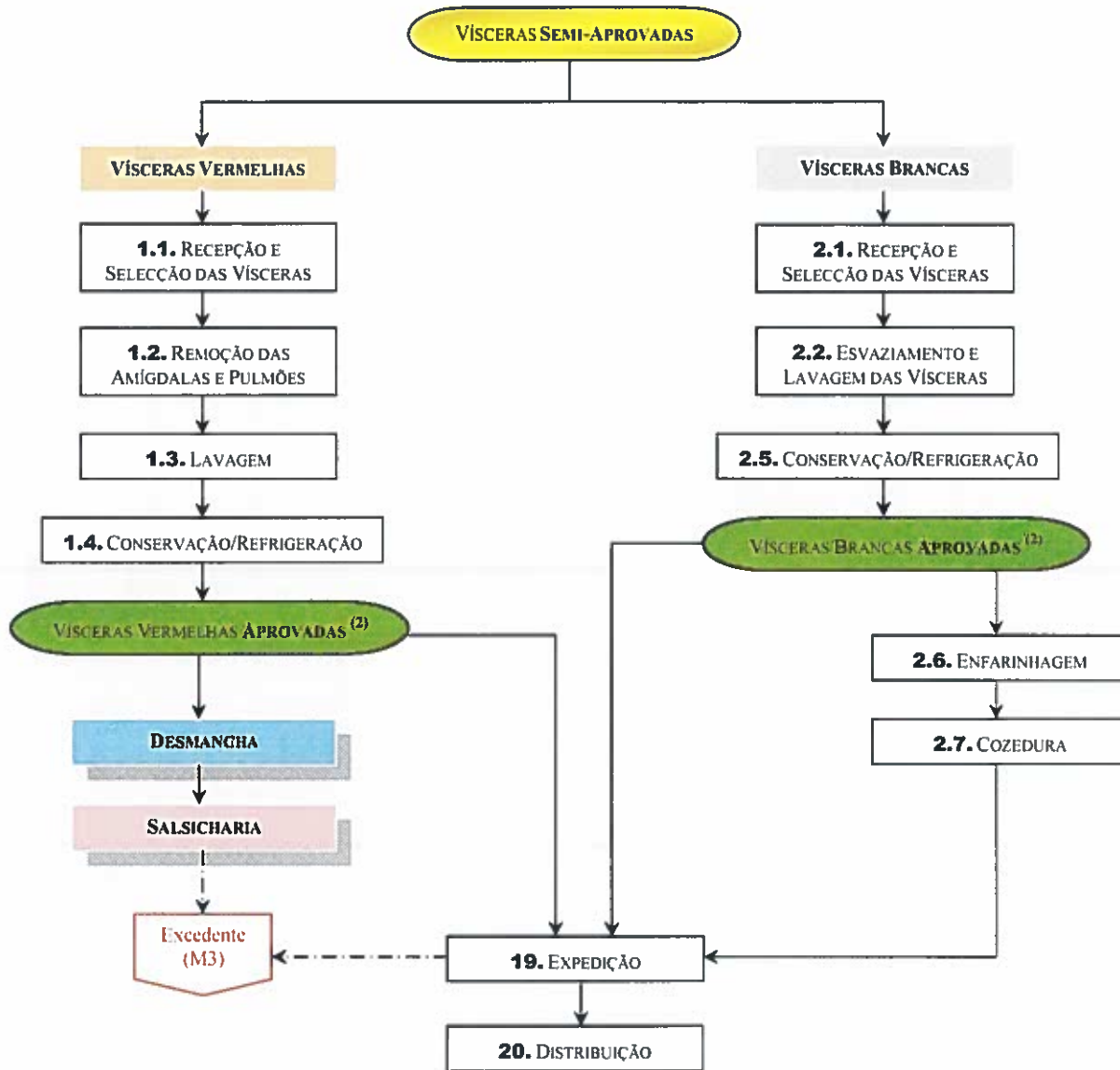
As empresas que recolhem os subprodutos produzidos na Porminho para posterior reciclagem, valorização e/ou eliminação estão devidamente autorizadas para o efeito.

### 5. Fluxograma do Processo de Abate de Suínos

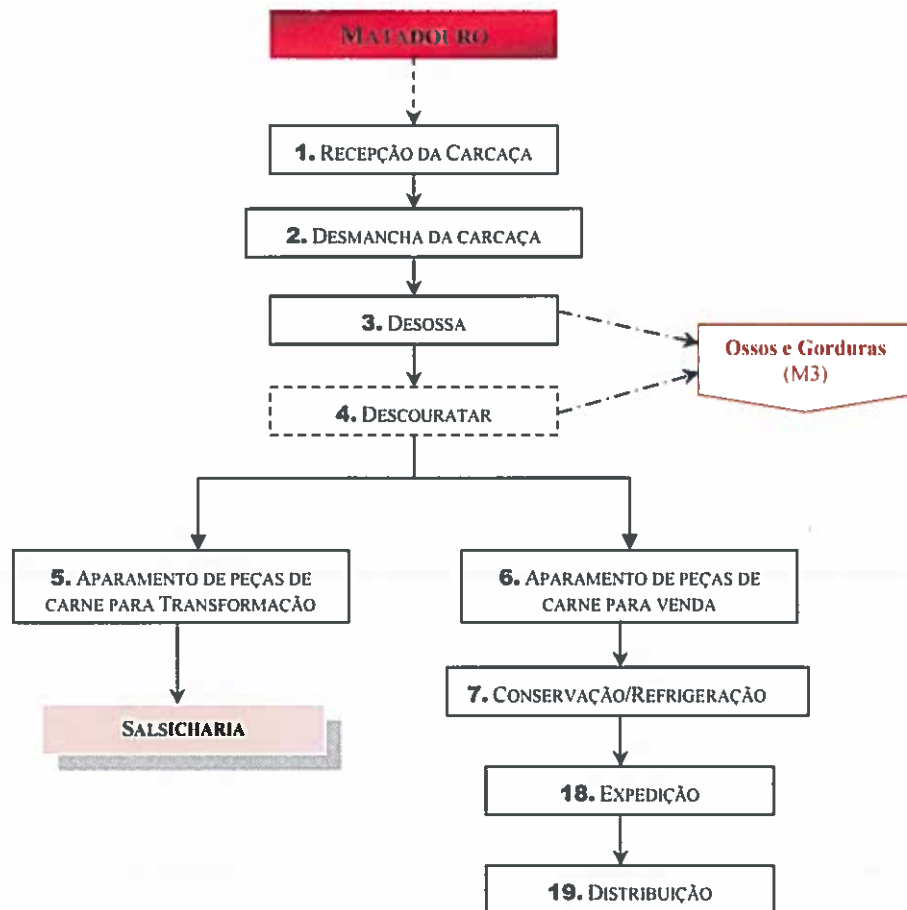


(1) Na página seguinte é apresentado o Fluxograma do processo de tratamento de Vísceras  
 (2) Após resultado negativo na Pesquisa de *Trichinella*

### 6. Fluxograma do Processo de Tratamento de Visceras



### 7. Fluxograma do Processo de Desmancha







# PLANO HACCP

## Subprodutos de Origem Animal

Edição: 0 Revisão: 3

Data: 09.02.10

Pág. 8 de 14

### 8. ANÁLISE DOS SUBPRODUTOS E DESCRIÇÃO DAS MEDIDAS PREVENTIVAS

| ETAPA                 | DESCRIÇÃO DO SUBPRODUTO        | CAUSAS   | MEDIDAS PREVENTIVAS   |
|-----------------------|--------------------------------|--|---|
| RECEÇÃO DOS SUÍNOS    | → Matérias da categoria 2 (M2) | ☛ Animais mortos durante o transporte.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocação dos animais em contentores identificados com a sinalética: "Animais mortos"</li> <li>✓ Recolha dos animais</li> <li>✓ Limpeza das viaturas após cada descarregamento e selagem da mesma</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  |
| REPOUSO EM ABEGOARIAS | → Matérias da categoria 2 (M2) | ☛ Animais mortos nas Abegoarias.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocação dos animais em contentores identificados com a sinalética: "Animais mortos"</li> <li>✓ Recolha dos animais</li> <li>✓ Limpeza diária das Abegoarias</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  |
| SANGRIA               | → Matérias da categoria 2 (M2) | ☛ Sangue derivado de carcaças rejeitadas por apresentarem sinais clínicos de patologias susceptíveis de serem transmissíveis a seres humanos.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Criação de lotes de 50 suínos, sendo que quando algum suíno pertencente a um dos lotes é rejeitado, todo o lote é rejeitado</li> <li>✓ Cozedura do sangue rejeitado</li> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul> |
| DEPLADORA             | → Matérias da categoria 3 (M3) | ☛ Sangue derivado de carcaças aprovadas para consumo humano, contudo não foi vendido nem utilizado para industrialização.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cozedura do sangue rejeitado</li> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  |
| DEPLADORA             | → Matérias da categoria 2 (M2) | ☛ Pêlo dos suínos abatidos no matadouro.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  |
| EVISCERAÇÃO           | → Matérias da categoria 2 (M2) | ☛ Carcaças rejeitadas por apresentarem sinais clínicos de patologias susceptíveis de serem transmissíveis a seres humanos.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Permanência da carcaça na "Câmara de Rejeitados"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  |
| EVISCERAÇÃO           | → Matérias da categoria 2 (M2) | ☛ Visceras derivadas de carcaças rejeitadas por apresentarem sinais clínicos de patologias susceptíveis de serem transmissíveis a seres humanos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocação das vísceras rejeitadas em carros identificados como M2</li> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>   |

Elaborado:

Departamento da Qualidade

Aprovado:

Directora da Qualidade



# PLANO HACCP

## Subprodutos de Origem Animal

Edição: 0 Revisão: 3

Data: 09.02.10

Pág. 9 de 14

| ETAPA       | DESCRIÇÃO DO SUBPRODUTO        | CAUSAS  | MEDIDAS PREVENTIVAS  |
|-------------|--------------------------------|---|--|
| EVISCERAÇÃO | ↳ Matérias da categoria 3 (M3) | ↳ Visceras aprovadas para consumo humano, contudo não foram vendidas.<br>↳ Pâncreas aprovado para produtos farmacêuticos. | ✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"<br>✓ Recolha do subproduto<br>✓ Formação do pessoal<br>✓ Colocação destes subprodutos em carros identificados como M3<br>✓ Congelação deste subproduto<br>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos Congelados"<br>✓ Recolha do subproduto<br>✓ Formação do pessoal |
| DESMANCHA   | ↳ Matérias da categoria 3 (M3) | ↳ Partes de suínos (ex: ossos, gorduras) derivadas de carcaças aprovadas para consumo humano.                             | ✓ Colocação destes subprodutos em carros identificados como M3<br>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"<br>✓ Recolha do subproduto<br>✓ Formação do pessoal   |
| SALSICHARIA | ↳ Matérias da categoria 3 (M3) | ↳ Produtos que já não se destinam a consumo humano por excesso ou perda de validade.                                      | ✓ Colocação destes subprodutos em carros identificados como M3<br>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"<br>✓ Recolha do subproduto<br>✓ Formação do pessoal   |
| EXPEDIÇÃO   | ↳ Matérias da categoria 3 (M3) | ↳ Produtos que já não se destinam a consumo humano por excesso ou perda de validade.                                      | ✓ Colocação destes subprodutos em carros identificados como M3<br>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"<br>✓ Recolha do subproduto<br>✓ Formação do pessoal   |

Elaborado:

Departamento da Qualidade

Aprovado:

Directora da Qualidade



# PLANO HACCP

## Subprodutos de Origem Animal

Edição: 0 Revisão: 3

Data: 09.02.10

Pág. 10 de 14

### 9. ESTABELECIMENTO DOS LIMITES CRÍTICOS, MONITORIZAÇÃO E ACÇÕES CORRECTIVAS

| ETAPA                 | DESCRIÇÃO DO SUBPRODUTO        | MEDIDAS PREVENTIVAS   | LIMITE CRÍTICO                      | MONITORIZAÇÃO  |            | ACÇÕES CORRECTIVAS  | REGISTO   |
|-----------------------|--------------------------------|---|-------------------------------------|--|------------|---|---|
|                       |                                |   |                                     | Método   | Frequência |   |   |
| RECEPÇÃO DOS SUÍNOS   | ↳ Matérias da categoria 2 (M2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocação dos animais em contentores identificados com a sinalética: "Animais mortos"</li> <li>✓ Recolha dos animais</li> <li>✓ Limpeza das viaturas após cada descarregamento e selagem da mesma</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  | Máximo 5h nos contentores           | Recolha para eliminação, por uma empresa autorizada    | Diária     | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Rogério Leal &amp; Filhos, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |
| REPOUSO EM ABEGOARIAS | ↳ Matérias da categoria 2 (M2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocação dos animais em contentores identificados com a sinalética: "Animais mortos"</li> <li>✓ Recolha dos animais</li> <li>✓ Limpeza diária das Abegoarias</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  | Máximo 5h nos contentores           | Recolha para eliminação, por uma empresa autorizada    | Diária     | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Rogério Leal &amp; Filhos, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |
| SANGRIA               | ↳ Matérias da categoria 2 (M2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Criação de lotes de 50 suínos, sendo que quando algum suíno pertencente a um dos lotes é rejeitado, todo o lote é rejeitado</li> <li>✓ Cozedura do sangue rejeitado</li> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul> | Máximo 5h na Câmara de Subprodutos  | Recolha para eliminação, por uma empresa autorizada    | Diária     | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Rogério Leal &amp; Filhos, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |
|                       | ↳ Matérias da categoria 3 (M3) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cozedura do sangue rejeitado</li> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  | Máximo 18h na Câmara de Subprodutos | Recolha para transformação, por uma empresa autorizada | Diária     | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Rogério Leal &amp; Filhos, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |
| DEPILADORA            | ↳ Matérias da categoria 2 (M2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  | Máximo 5h após o abate              | Recolha para eliminação, por uma empresa autorizada    | Diária     | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Rogério Leal &amp; Filhos, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |

Elaborado:

Departamento da Qualidade

Aprovado:

Directora da Qualidade



# PLANO HACCP

## Subprodutos de Origem Animal

Edição: 0 Revisão: 3

Data: 09.02.10

Pág. 11 de 14

| ETAPA                 | DESCRIÇÃO DO SUBPRODUTO        | MEDIDAS PREVENTIVAS  | LIMITE CRÍTICO                                     | MONITORIZAÇÃO  |                 |  | ACÇÕES CORRECTIVAS  | REGISTO   |
|-----------------------|--------------------------------|--|--|--|-----------------|--|---|---|
|                       |                                |  |  | Método   | Frequência      | Responsável  |   |   |
| Evisceração           | ↳ Matérias da categoria 2 (M2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Permanência da carcaça na "Câmara de Rejeitados"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>   | Máximo 5h na Câmara de Rejeitados                  | Recolha para eliminação, por uma empresa autorizada    | Diária          | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Rogério Leal &amp; Filhos, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Providenciar a recolha deste subproduto a outra entidade competente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |
|                       | ↳ Matérias da categoria 2 (M2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocação das vísceras rejeitadas em carros identificados como M2</li> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>  | Máximo 5h na Câmara de Subprodutos                 | Recolha para eliminação, por uma empresa autorizada    | Diária          | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Rogério Leal &amp; Filhos, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Providenciar a recolha deste subproduto a outra entidade competente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |
|                       | ↳ Matérias da categoria 3 (M3) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>   | Máximo 18h na Câmara de Subprodutos                | Recolha para transformação, por uma empresa autorizada | Diária          | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Abapor, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> <li>↳ Sebol, S.A</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Providenciar a recolha deste subproduto a outra entidade competente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |
| Desmancha             | ↳ Matérias da categoria 3 (M3) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocação destes subprodutos em carros identificados como M3</li> <li>✓ Congelação deste subproduto</li> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos Congelados"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul> | Máximo 6 meses na Câmara de Subprodutos Congelados | Recolha para transformação, por uma empresa autorizada | De 2 em 2 meses | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Natureza em Congelados, Lda</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Procurar uma empresa alternativa</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |
|                       | ↳ Matérias da categoria 3 (M3) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocação destes subprodutos em carros identificados como M3</li> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>   | Máximo 18h na Câmara de Subprodutos                | Recolha para transformação, por uma empresa autorizada | Diária          | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Rogério Leal &amp; Filhos, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> <li>↳ Sebol, S.A</li> <li>↳ Abapor, Lda</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Providenciar a recolha deste subproduto a outra entidade competente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |
| Salsicharia Expedição | ↳ Matérias da categoria 3 (M3) | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Colocação destes subprodutos em carros identificados como M3</li> <li>✓ Armazenamento na "Câmara de Subprodutos"</li> <li>✓ Recolha do subproduto</li> <li>✓ Formação do pessoal</li> </ul>   | Máximo 18h na Câmara de Subprodutos                | Recolha para transformação, por uma empresa autorizada | Diária          | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Rogério Leal &amp; Filhos, Lda.</li> <li>↳ Savinor, S.A</li> <li>↳ Sebol, S.A</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Providenciar a recolha deste subproduto a outra entidade competente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Guia Acompanhamento de Subprodutos de Origem Animal (Mod.376/DGV)</li> <li>↳ Guia de Transporte ou Factura (Mod.011/DC)</li> </ul> |

Elaborado:

Departamento da Qualidade

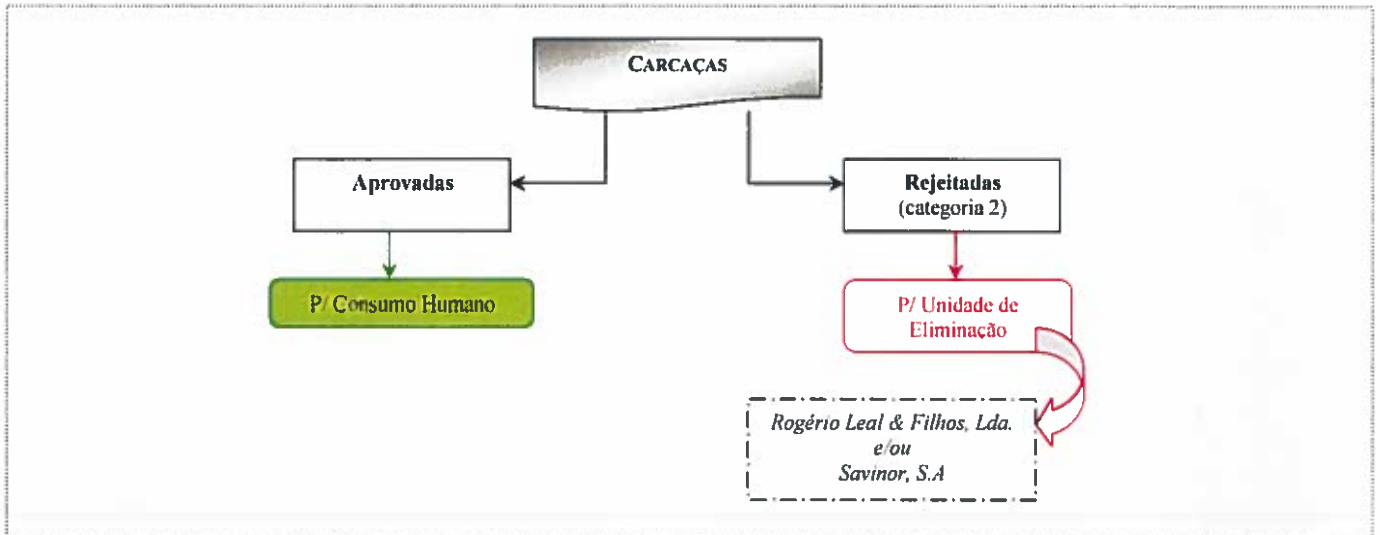
Aprovado:

Directora da Qualidade

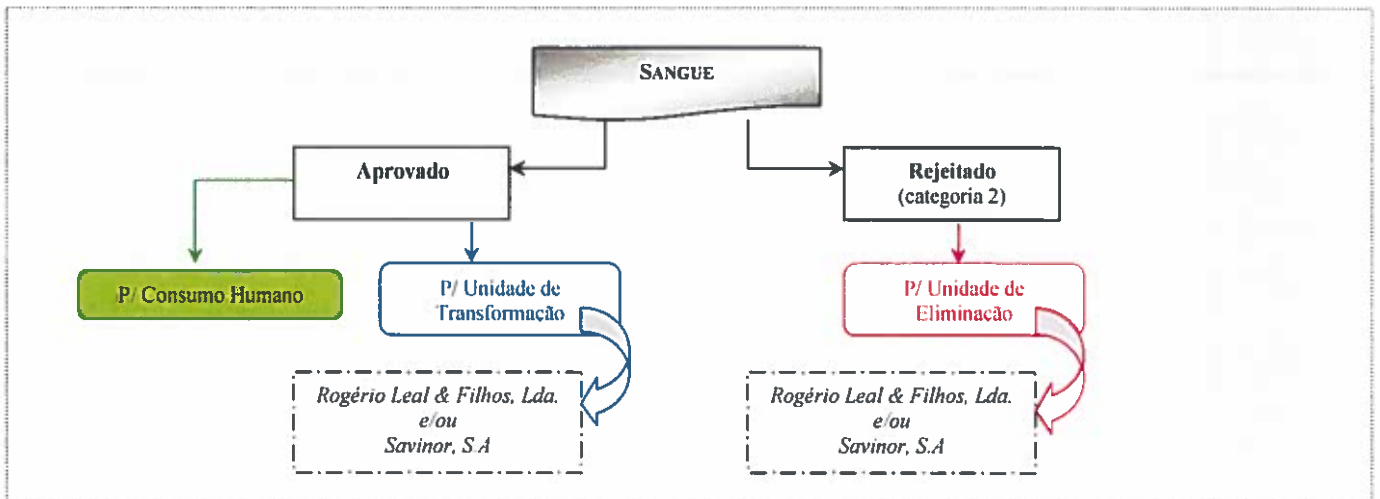
## 10. FLUXOGRAMAS DAS OPERAÇÕES DE ENCAMINHAMENTO DOS SUBPRODUTOS

### 10.1. MATADOURO

#### 10.1.1. Destino das Carcaças

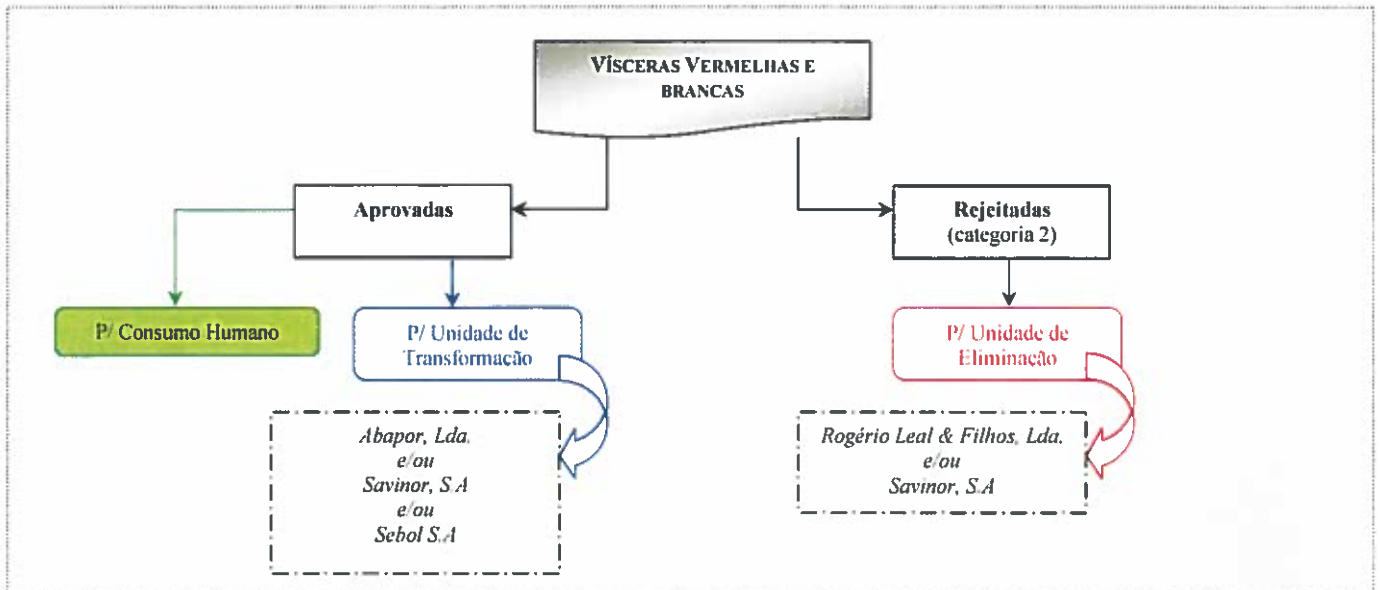


#### 10.1.2. Destino do Sangue

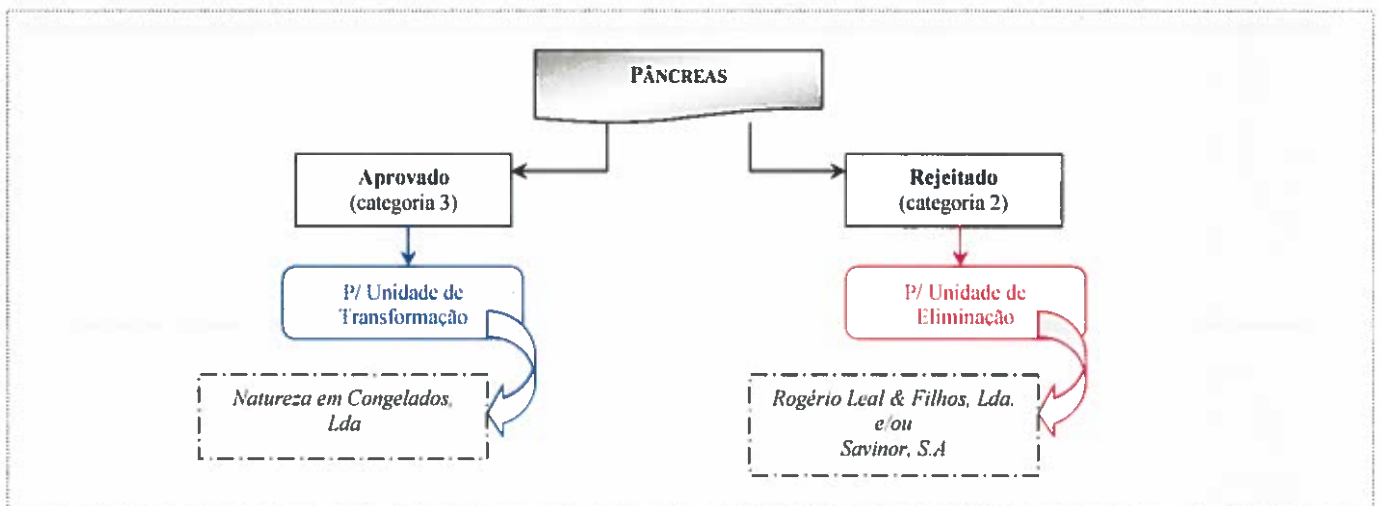




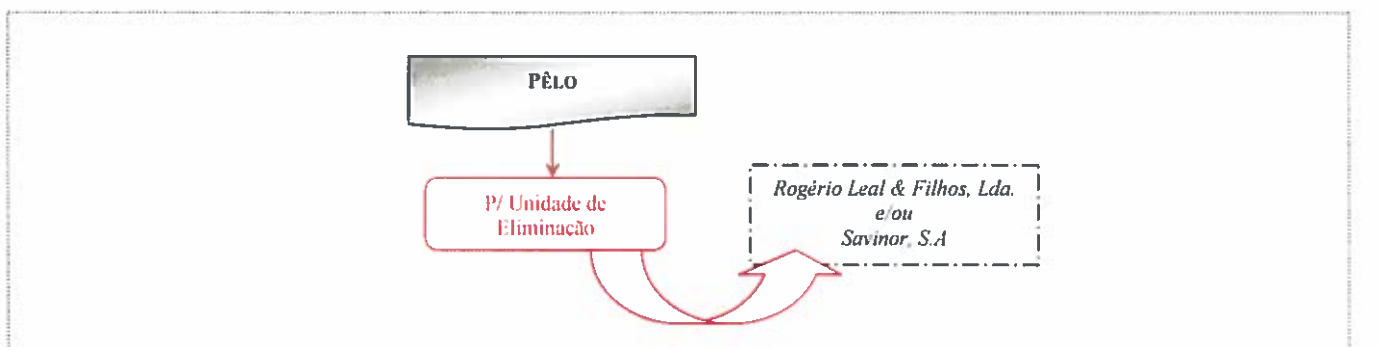
10.1.3. Destino das Visceras Vermelhas e Brancas (excepto Pâncreas)



10.1.4. Destino do Pâncreas

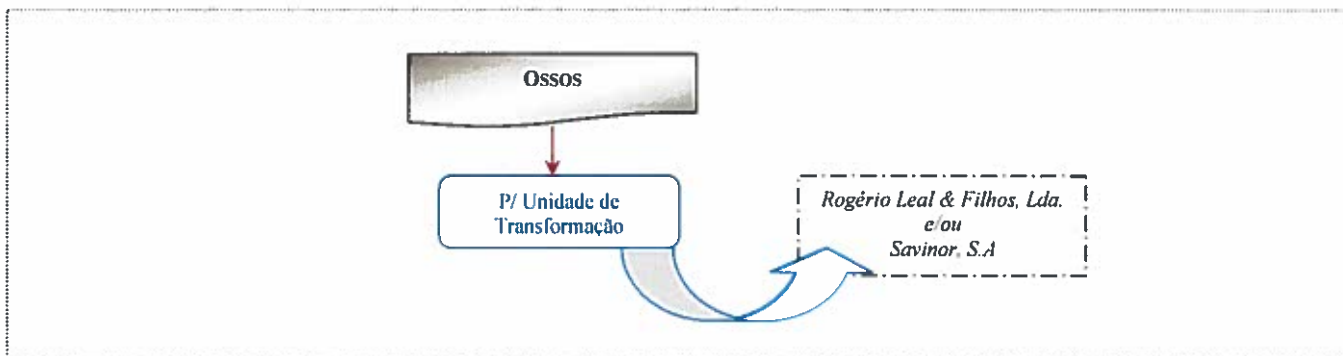


10.1.5. Destino do Pêlo



## 10.2. SALA DE DESMANCHA

### 9.2.1. Destino dos Ossos



### 10.2.2. Destino das Gorduras

