DESCRIÇÃO DE PROCESSOS

Desmancha de Suínos

N.º	Etapa	Descrição
0	Recepção de Carcaças do Abate	As carcaças provenientes do abate são retiradas da C5 por ordem sequencial de entrada com uma cadência de desmancha 100 carcaças/hora, estas são retiradas da câmara a uma temperatura média de 23ºC. Pois a nossa Desmancha é feita a quente.
1	Corte do Chispe	Nesta operação é feito um corte com um alicate no chispe.
2	Corte da Costela	Utilização da Serra das Costelas para fazer um corte nas costelas para posterior remoção da entremeada.
3	Separação da Entremeada	Retira-se a entremeada e pendura-se em carros específicos para o efeito. A entremeada desmanchada pode ser originária do nosso abate ou do processo de Recepção de Matérias-primas e Mercadorias. A sua desmancha origina vários produtos que têm como destino a transformação, congelação e subprodutos.
4	Separação da cabeça, chispe e rabo	A cabeça é retirada e a sua desmancha origina vários produtos que têm como destino expedição, a transformação, congelação e subprodutos. O chispe e o rabo são retirados e a sua desmancha origina vários produtos que têm como destino a expedição, transformação, congelação e subprodutos.
5	Descourato da Carcaça	Remove-se o courato à carcaça originando os talões, a sua desmancha origina vários produtos que têm como destino a transformação e expedição.
6	Separação da Pá	Retira-se a pá e pendura-se em carro. A pá desmanchada pode ser originária do nosso abate ou do processo de Recepção de Matérias-primas e Mercadorias. A sua desmancha origina vários produtos que têm como destino a transformação, congelação, Preparados de Carne e subprodutos.
7	Separação das Pernas e Vãos	A perna é retirada e a sua desmancha origina vários produtos que têm como destino expedição, a transformação, congelação e subprodutos. A entremeada desmanchada pode ser originária do nosso abate ou do processo de Recepção de Matérias-primas e Mercadorias. O vão é retirado e a sua desmancha origina vários produtos que têm como destino a expedição, transformação, congelação e subprodutos.
8	Arrefecimento rápido / Armazenamento	C3 – Serve de apoio à Desmancha para armazenamento de peças para a transformação. Tendo uma capacidade de 15 ton. C15 – Esta câmara alberga produtos pendurados e paletizados. Esta possui 7 vias aéreas usadas para suínos, a sua capacidade de pendurados é de 15 ton e de paletizados é de 25 ton. Esta está programada para uma temperatura de -2ºC. C38 – Câmara de armazenamento de novilhos e carne de suíno, nomeadamente lombadas. Esta possui 9 vias uma não é utilizada servindo de separador, 2 são para novilhos (20 novilhos) as restantes 6 vias são para suínos (450 lombadas) C34 – Câmara de arrefecimento rápido e refrigeração, trabalhando então em duplo regime, isto é, para arrefecimento de peças provenientes da Desmancha (lombadas) funciona a -5ºC, sendo o

N.º	Etapa	Descrição
		factor de tempo de permanência das peças na câmara preponderante para o "abaixamento" da temperatura (+/- 7 horas para atingir o CT). Quando a carne atinge o centro térmico a câmara passa a funcionar a 0ºC. Esta possui 10 tendo capacidade para armazenar 1000 lombadas (500 porcos)
9	Expedição	Os produtos são preparados de acordo com as encomendas e Voltas da distribuição preparadas. A sua expedição é realizada nos cais de expedição de frescos.
10	Distribuição	Esta é feita em viaturas próprias refrigeradas e com dispositivos para controlo de temperatura. As viaturas estão programadas para uma temperatura de 2ºC.
11	Lavagem	As orelhas (produto proveniente da desmancha da cabeça) São lavadas em água corrente antes de entrarem num outro qualquer processo.