

**A CARNE QUE
VOCÊ COMPRA É
DE QUALIDADE?**





Quem não gosta de reunir a família no final de semana e fazer um bom churrasco? Ou então comprar carne para comer no dia a dia?

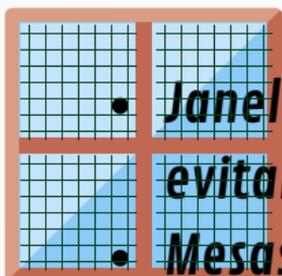
Esse folder foi confeccionado para que você saiba identificar a qualidade da carne que você está comprando.

Lembrando que não devemos comprar em um determinado lugar só pelo preço, pela localização, pela facilidade em ter vários outros produtos no mesmo lugar ou por gostar daquele lugar.



Sobre o local:

Antes de escolher a carne que você deseja comprar, o ideal é observar bem o local e certificar-se que a área de carnes segue os seguintes requisitos:



- **Janelas e portas teladas para evitar a entrada de insetos;**

- **Mesas, armários, bancadas, equipamentos ou utensílios devem ser de inox, constantemente limpos e possuir bom estado de conservação;**

- **A carne deve ser exposta em balcão frigorífico, pendurada em ganchos de alumínio ou inox, a uma temperatura de 7°C ou menos;**



- **As carnes só podem ser armazenadas em freezers ou câmaras frias, em bom estado de conservação e limpeza;**



Funcionários:

Os funcionários devem usar jaleco ou camiseta, calça, avental, sapato fechado, touca ou boné, sendo todos de cor branca.

Além disso, devem manter os cabelos curtos e limpos, não podem ter barba ou bigode, nem usar brincos, pulseiras, colares, relógios ou outros adornos.



Sobre as carnes:

Carne à granel:

- *Escolha da peça que mais te agrada;*
- *Corte no tamanho e quantidade que quiser;*
- *Pode pedir para o açougueiro separar em pequenas porções.*

Carne à vácuo:

- *Garante mais sabor, cor, frescor, textura e uma perda mínima dos nutrientes;*
- *A retirada do ar da embalagem à vácuo é o que a mantém conservada por mais tempo.*
- *Sofre menos manipulação que a carne comprada a granel, sendo sanitariamente mais saudável.*



Sobre as carnes:

Aspectos:

- **Em qualquer corte de carne bovina, a peça não pode conter excesso de sebo, pontas de nervo, hematomas, coágulos, pedaços de ossos e cartilagens, corpos estranhos e qualquer tipo de contaminação;**
- **Em carne de bandeja, o excesso de líquido não é recomendável, mas um pouco é normal;**
- **A quantidade de ar deve ser o mínimo possível. Pequenas microbolhas em pequenas quantidades são aceitáveis, caso contrário, é sinal de que houve perda de vácuo e a carne não deve ser comprada.**



Resumindo:

- **Escolha o lugar certo para comprar. Procure locais onde o ambiente e funcionários sigam regras mínimas de higiene e segurança alimentar, e observe a temperatura dos balcões onde a carne bovina é armazenada;**
- **Quando comprar carne em bandeja, observe se a carne sofreu alterações de temperatura e se as informações da etiqueta estão nítidas;**
- **Carnes bovinas mais frescas possuem cor entre vermelho púrpura/cereja e vermelho brilhante;**
- **Verifique as informações de etiqueta: data de produção, validade, nome do corte, informações nutricionais, indústria produtora e selo de inspeção.**



OBRIGADO(A)!

Tem alguma dúvida?

Entre em contato conosco para que possamos te ajudar:

Daniely Ohnesorge - (27) 99828-8725

Eduardo Cypriano - (27) 99502-3763

Lucas Albane - (27) 99501-2441

Maria Naimeke - (27) 99654-7323

Rhaissa Lopes - (33) 99978-2159

Stephanie Endlich - (27) 99708-7564

Zaine de Oliveira - (27) 99993-5122

E-mail: grupomuh6@gmail.com

