

AS TECNOLOGIAS PARA EVOLUÇÃO DA RAÇA SENEPOL

















PROTOCOLO CNA E PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DE CARNE









Senepol Quality Assurance - SQA

- O programa SQA é para garantir a produção de carne de alta qualidade e com segurança alimentar;
- Possui rigorosos protocolos de produção e padronização;
- Todo processo será avaliado por técnicos da ABCB Senepol e somente se aprovado receberá o selo SQA;











❖O programa é integrado com os demais elos da cadeia produtiva e faz parte da Plataforma de Qualidade − Carne Bonificada da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).











Quem pode participar- SQA

Produtores rurais de qualquer região do Brasil que atuam na pecuária de corte, cujo rebanho comercial tenha, no mínimo, 50% de sangue Senepol.











Processo de Certificação



Realiza Cadastro na Plataforma do CNA



Notifica o criador que o cadastro foi aprovado e libera tela para cadastrar os animais a serem abatidos

CRIADOR

Cadastra os animais a serem abatidos e faz escolha do frigorífico (dentre os que estão cadastrados na plataforma CNA)



FRIGORÍFICO

Entra em contato com o criador e agenda o abate



FRIGORÍFICO

Realiza o abate



Realiza agendamento com o Técnico que irá inspecionar o abate

ABCB SENEPOL

Técnico realiza inspeção

das carcaças dos

animais abatidos



Comunica a ABCB Senepol a data do abate



Todos animais atendem a especificação do Programa de Certificação de Carne



FRIGORÍFICO

Paga **bonificação** ao criador e disponibiliza dados dos animais abatidos na plataforma do CNA



FRIGORÍFICO

Paga preço praticado no mercado ao criador, sem bonificação

























Protocolo #08 - Programa Senepol Quality Assurance

https://cnabrasil.org.br/frigor%C3%ADficos

Protocolo #08 - Programa Senepol Quality Assurance

> Documentos para Consulta:

- CARNE CERTIFICADA
 SENEPOL
- Memorial descritivo
- Lista de unidades.pdf (atualizado em 28/05/2019)

Responsável Técnico por esse protocolo:

Celso Ribeiro Ângelo de Menezes

Zootecnista – CRMV-MG: 0400/Z Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos Senepol – ABCB Senepol R. Tupaciguara, 296 - Nossa Sra. Aparecida, Uberlândia - MG, CEP: 38400-618

E-mail: projetosqa@senepol.org.br

Telefone: (34) 3210-2324 Site: http://senepol.org.br/







FRIGORIFICOS CREDENCIADOS

PROTOCOLO CARNE SENEPOL CERTIFICADA - FRIGORIFICOS CREDENCIADOS

OS FRIGORÍFICOS DESCRITOS ABAIXO ESTÃO CREDENCIADOS PARA REALIZAR OS PROCESSOS DE ABATE E/OU DESOSSA DE ANIMAIS SENEPOL, DESDE QUE SEIA REALIZADO DE ACORDO COM O PROTOCOLO CARNE SENEPOL CERTIFICADA, ISTO IMPLICA NA OBRIGATORIEDADE DE SETER UM INSPETOR DO PROTOCOLO CREDENCIADO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE BOVINOS SENEPOL, ACOMPANHANDO TODO O PROCESSO.

NÚMERO SIF/SIM	CNPJ	RAZÃO SOCIAL	UF	MUNICÍPIO	ENDEREÇO
421	67.620.377/0001-14	MINERVA S/A	SP	BARRETOS	PRL AVENIDA ANTONIO MANCO ABERTA S/N - BAIRRO: ROTATORIA FAMILIA VILELA DE QUEIROZ - BARRETOS - SÃO PAULO - CEP 14.781-545
451	67.620.377/0003-86	MINERVA S/A	SP	JOSÉ BONIFÁCIO	AVE BRAULINO BASILIO MAIS, 665, BAIRRO: VILA FRIGORIFICO - JOSÉ BONIFÁCIO - SÃO PAULO - CEP 15.200-000
431	67.620.377/0004-67	MINERVA S/A	GO	PALMEIRAS DE GOIAS	RODOVIA GO 050, S/N, KM 41 - ZONA RURAL - PALMEIRAS DO GOIAS - GOIAS - CEP 76.190-000
1940	67.620.377/0018-62	MINERVA S/A	то	ARAGUAINA	BR 153, S/N - BAIRO: CHACARA SANTA INES - ARAGUAINA - TOCANTIS - CEP 77.839-400
2471	67.620.377/0061-55	MINERVA S/A	MG	JANAUBA	AVENIDA GENTIL DIAS, 2300 - BAIRRO: BARBOSAS - JANAUBA - MINAS GERAIS - CEP 39.440-476
2911	67.620.377/0062-36	MINERVA S/A	мт	MIRASSOL D'OESTE	ROD TRANSEFONICA, KM 04, ALA B, S/N - BAIRRO: PERIMETRO URBANO - MIRASSOL D'OESTE - MATO GROSSO - CEP 78.280-000
791	67.620.377/0074-70	MINERVA S/A	RO	ROLIM DE MOURA	RODOVIA RO 010, KM 14.5, CX POST 99, S/N - BAIRRO: SETOR INDUSTRIAL - ROLIM DE MOURA - RONDÔNIA - CEP 76.940-000
2500	67.620.377/0080-18	MINERVA S/A	мт	PARANATINGA	ROD MT 130, KM 03, S/N - ZONA RURAL - PARANATINGA - MATO GROSSO - CEP 78.870-000
2782	05.492.166/0001-96	BOIBRAS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E SUB PRODUTOS LTDA	MS	SÃO GABRIEL DO OESTE	RODOVIA BR 163, KM 606, S/N - ZONA RURAL - SÃO GABRIEL DO OESTE - MATO GROSSO DO SUL - CEP 79.490- 000
SIM 07	30.660.356/0001-12	L LIMA GALADINOVIC EIRELI	мт	COLIDER	RUA CLEONICE FRANCISCA DE JESUS, 98, QUADRA 251 LOTE 013 SLA A SETOR LESTE - BAIRRO: SETOR INDUSTRIAL I - COLIDER - MATO GROSSO - CEP 78.500-000
SISE 116	07.777.714/0001-50	ABATEDOURO E FRIGORIFICO COLIDER LTDA	мт	COLIDER	ROD MT 320, KM 38, S/N - BAIRRO: PARQUE INDUSTRIAL - COLIDER - MATO GROSSO - CEP 78.500-000













Programa - 1953

❖O protocolo 1953 foi desenvolvido ao longo de vários meses, por meio de coleta de amostras de carnes em abates de diversas raças para que fossem estudadas, usando ferramentas como análise sensorial e testes de força de cisalhamento para reconhecimento da qualidade superior.











O Brasil é o maior pólo de genética de Senepol no mundo e o primeiro a utilizar o genômica como ferramenta de seleção da raça. características marcantes como precocidade, longevidade, tolerância ao calor, rendimento de carcaça, dentre outras, somadas a produção de carne de qualidade, fazem com que a raça Senepol se enquadre perfeitamente ao Protocolo 1953.























Memorando de intensões











Padrão de carcaça

Os animais participantes do programa, ao serem abatidos serão classificados pelos profissionais do frigorífico, de acordo com o programa, seguindo um padrão pré-estabelecido, de acordo com a avaliação de peso, acabamento de gordura, maturidade e marmoreio.

Após o abate será emitido um relatório com observações gerais e características das carcaças obtidas.











Peso

A pesagem das ½ carcaças quentes imediatamente após o abate e limpeza das carcaças de acordo com critérios pré-estabelecidos.

O peso mínimo aceito no programa é de 13@ para fêmeas e 16@ para machos





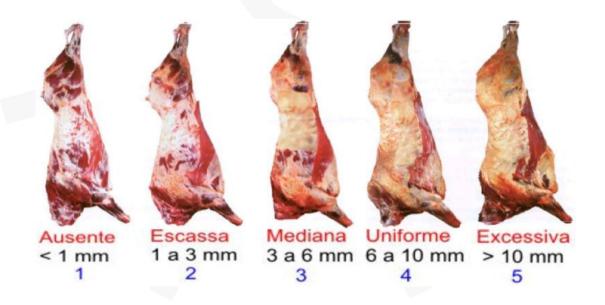






Acabamento de Gordura

A avaliação subjetiva do grau de cobertura de gordura subcutânea das carcaças será após abate de acordo com critérios pré-estabelecidos













Coloração da carne

A avaliação da coloração da carne das carcaças será realizada após o resfriamento de acordo com critérios pré-estabelecidos.











Não será aceito no programa de certificação carnes com coloração escura (dark cut)

Exemplo: Aus-Meat

MEAT COLOUR

MC



Meat colour is the colour of the rib eye muscle (M. longissimus dorsi) as assessed in the chilled carcase and scored against reference standards in accordance with AUS-MEAT Chiller Assessment Standards.

MEAT COLOUR REFERENCE STANDARDS



The colours displayed are a guide only, not a true representation.











Coloração de gordura

A avaliação da coloração da gordura das carcaças será após o resfriamento, de acordo com critérios pré-estabelecidos.

FAT COLOUR





Fat Colour is the colour of Intermuscular fat lateral to the rib eye muscle, it is assessed in the chilled carcase and scored against reference standards in accordance with AUS-MEAT Chiller Assessment Standards.

FAT COLOUR REFERENCE STANDARDS

0	•	0
0	•	Fat colour 9 Colours darker than the 8 chip
0	0	
9	•	









SENEPOL

Grau de marmoreio

A avaliação do grau de marmoreio será após o resfriamento das carcaças de acordo com critérios pré-estabelecidos.

Exemplo: Aus-Meat

MARBLING (Intramuscular fat) MB





Marbling is the fat that is deposited between individual muscle fibres of the M. longissimus Dorsi. It is assessed in the chilled carcase and scored against reference standards in accordance with AUS-MEAT Chiller Assessment Standards.

BEEF MARBLING REFERENCE STANDARDS

























Programa Sanitário

O programa sanitário deverá obedecer ao calendário regional de vacinações de acordo com as determinações do Ministério da Agricultura, além de, através de programas estratégicos que serão disponibilizados aos participantes do programa.











Selo da Carne Certificada Senepol





















