DESCRITIVO TÉCNICO

SEGURANÇA ALIMENTAR

TERMÔMETROS POP UP

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Tamanho P: usar em produtos com até 4Kg
Tamanho G: usar em produtos com mais de 4Kg
Categoria: Segurança Alimentar - Indicadores de Cozimento
Testados de acordo com a RDC n°51 e RDC n°52 de 26/11/2010
Validade: 5 anos da data de fabricação

Os materiais utilizados na produção dos Indicadores de Cozimento (Termômetros Pop-Up), estão aprovados pela regulamentação federal americana (FDA – Food and Drug Administration). São dotados de resistência adequada à finalidade que se destina, não corrosivos, isentos de substância metálica, resistentes ao calor e ao frio.

DESCRIÇÃO

O Indicador de Cozimento (Termômetros Pop-Up) é um mecanismo dotado de uma haste, que fica ancorada numa liga orgânica. Ao atingir a temperatura correspondente, a liga amolece, ocasionando a liberação da haste, com auxílio de uma mola em aço inoxidável.

ESPECIFICAÇÃO

Modelo	Código	Temperatura de ativação	Cor	Aplicação	DIMENSÕES		
					COMPRIMENTO	LARGURA	ALTURA
138S	809123801--P	59°C (138°F)	AMARELO	CARNE BOVINA	2,8cm	1cm	0,5g
145S	809124505--P	63°C (145°F)	LARANJA	BIFE, PRESUNTO, PEIXE	2,8cm	1cm	0,5g
160S	809126003--P	71°C (160°F)	VERDE	PORCO, CORDEIRO	2,8cm	1cm	0,5g
180S	809128010--P	82°C (182°F)	VERMELHO	PERU, CUPIM, COSTELA BOVINA, FRANGO, FRANGÃO, CHESTER	2,8cm	1cm	0,5g
180L	809128110--G	82°C (182°F)	VERMELHO		4,7cm	1cm	1,5g
185S	809128506--P	85°C (185°F)	BRANCO		2,8cm	1cm	0,5g
185L	809128606--G	85°C (185°F)	BRANCO		4,7cm	1cm	1,5g

MEDIÇÃO DE TEMPERATURA PRECISA

Cada Pop Up é calibrado para ativar dentro de + ou - 2°F de temperatura precisa que varia de 138°F a 203°F.

MELHORA A QUALIDADE E CONSISTÊNCIA DO PRODUTO

Por medir e indicar com precisão quando o alimento atinge sua temperatura interna ideal de cocção, o cozinheiro poderá ter certeza de que a refeição preparada está devidamente cozida.

MELHORA A SEGURANÇA ALIMENTAR

O pop up determina com precisão a temperatura correta para o cozimento de carnes, aves e peixes, assegurando ao cozinheiro que o alimento atingiu uma temperatura segura para ser servido.

FÁCIL DE INSERIR

O pop up é fácil de ser inserido em qualquer alimento e sua facilidade de uso torna simples agregar valor aos produtos, garantindo vendas constantes e maior satisfação ao cliente.

APLICAÇÕES

A escolha e aplicação do Indicador de Cozimento POP UP varia dependendo do tipo de proteína e a indicação das instruções de cocção fornecidas pelo fabricante da proteína. Recomenda-se o teste do Indicador de Cozimento POP UP, pois cada produto pode ter suas próprias faixas de temperatura recomendadas para diferentes aplicações alimentícias.

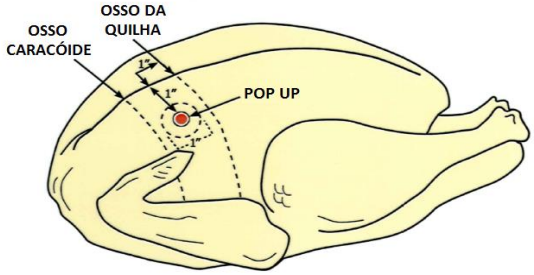
ARMAZENAGEM

O produto deve ser armazenado em local seco e em temperatura até 32°C.

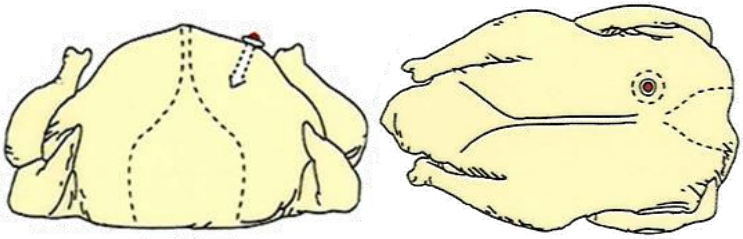
INSTRUÇÕES DE INSERÇÃO

O Pop Up inserido em ângulo inadequado pode resultar em um cozimento irregular, podendo também interferir nos procedimentos de ensacamento.

FRANGO - PERU

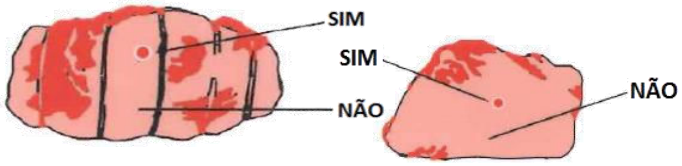


• Trace uma linha imaginária que vai da ponta do osso da quilha ao vértice do osso coracóide (osso da sorte);
• Insira o POP UP em um ponto aproximadamente a 1" (2 dedos) da linha dos ossos e ao centro da linha imaginária;

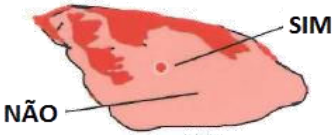


• O POP UP dever ser ligeiramente inclinado para penetrar no peito da ave em um ângulo de aproximadamente 90°;
• Garantir que a parte superior do POP UP esteja nivelada com a pele ao redor.

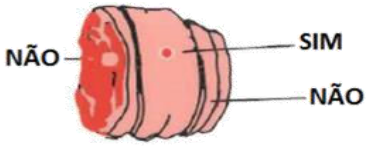
CARNE BOVINA - PORCO - CORDEIRO



• O POP UP deve ser inserido no centro do assado, na parte mais espessa da carne;
• Não inserir o POP UP nas extremidades da carne



• Evite que a ponta do POP UP fique em contato com a gordura;
• Evite que o POP UP seja inserido em cartilagens;
• Não insira o POP UP na face reta da carne;
• Mantenha a ponta do POP UP afastado dos ossos;



www.volkdobrasil.com.br