



INSTRUÇÃO TÉCNICA

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda
Avenida Wagner Lemos Machado, nº1.100 - Bairro Açude, Itajubá/MG, CEP:37.504-326
Tel: (35)3629-7400 Fax:(35)3623-1779 Site:www.frivasa.com.br
CNPJ/MF: 01.702.122/0001-92 IE:324.386.933.00-56

CONGELADO COM OSSO

PRODUTO	CÓDIGO	CÓDIGO EAN	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
Peito com Osso	1111	7898937154117	0002/1883	10-jan-12

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Polietileno com peso de 0,15 a 0,30 por unidade	Enrolado com as pontas presas na própria embalagem	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com 3 fitas de arquear.	25 a 30 kg	12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto congelado a -18°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de -18°C.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Matéria-prima: O corte é retirado do quarto dianteiro de animais jovens. Produto com aspecto próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, possuindo cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne.

Padrão de refile: Ausência de cartilagem, sangria, hematomas, fibrose e reação de vacina.

Etiquetas: Embalagem Primária - Etiqueta interna na parte frontal, contendo todas as informações conforme legislação vigente. Embalagem Secundária - Etiqueta adesiva na parte lateral e externa.

Disposição das peças: Uma peça seguida da outra com as etiquetas centralizadas.

Quantidade de peças/caixa: De 4 a 6 peças por caixa.

Denominação: Carne Congelada de Bovino com Osso - Peito com Osso.



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

