



# Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0170

REVISÃO: 0

DATA: Abril 2017

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6

## IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome do produto:** Carne Resfriada de bovino sem osso **Código:** 102100  
**Nome comercial:** Acem ouro **Destino:** Mercado interno

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cortes constituídos das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras dorsais e porção dorsal das costelas correspondentes.  
Base Óssea: Cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.  
Componentes musculares: Trapézio, rombóide, serrato ventral, escaleno, supracostal, serrato dorsal cranial, iliocostal, longo dorsal, semiespinhal toraxico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.

## ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Partes dos cortes do quarto traseiro.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.
3. Deixar a peça com 90 VL, ou seja, com 10% de gordura.
4. Sem cortes operacionais.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: Livre.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

## FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



## PADRÃO MICROBIOLÓGICO

**Staphylococcus aureus:**  $5 \times 10^3$  UFC /g  
**Mesófilos aeróbios:**  $1 \times 10^5$  UFC/g  
**Listeria monocytogenes:** ausência / 25g  
**Coliformes termotolerantes:** NMP 0,1g  
**Salmonella:** Ausência/25g

## ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagens termo encolhíveis com dimensões 28x37cm (cód.50032).
2. A etiqueta primária branca com as dimensão 86x165mm, (cód.66655) específica para o mercado interno deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões 110x300mm (cód.50295).
4. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
5. Embalagem secundária: a tampa de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo automática da marca FRIVASA com as dimensões 580x375x155mm (Cód. 66483).
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 558x361x155mm (Cód. 66483).
7. Acomodar até 3 unidades por caixa.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).

## FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

### Embalagem primária



### Embalagem secundária



9. Utilizar para impressão da etiqueta testeira o ribon de super resina (Azul) com as dimensões nº 110x450mm (cód. 50726).

10. Forro: Não aplicável.

11. Colar junto a embalagem primaria adesivo selo frivasa ouro (cód. 54518).

12. Lacre: Não aplicável.

13. Separadores: Não aplicável.

14. Conservar a 7°C.

15. Validade deverá ser de 2 meses.

16. Código DIPOA: 0001/1883.

17. Rastreabilidade:  
 1. Numero do SIF: **1883**  
 2. Data do Abate: **(Dia/Mês/Ano)**  
 3. Numero do lote: **00**  
 4. Sexo dos animais: **M ou F**  
 5. Idade dos animais: **0**



Etiqueta selo Frivasa



Etiqueta interna



Etiqueta testeira



**CÓPIA ELETRÔNICA**

ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

**ELABORADO POR**

**REVISADO POR**

**APROVADO POR**

*Willian Santos*  
 Willian Santos  
 Assistente Controle de Qualidade

*Larissa Garroni*  
 Larissa Garroni  
 Coordenadora Controle de Qualidade

*Emerson de Barros Germiniani*  
 Emerson de Barros Germiniani  
 Diretor Comercial