

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

COLETIVO

PRODUTO	CÓDIGO	CÓDIGO EAN	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
Dianteiro Industrial	6005	7898937155 49	0035/1883	10-jan-14

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	PESO LÍQUIDO SACO	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Embalagem atóxica, transparente e resistente.	Termosoldada.	13 a 25 kg	12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigoríficas, 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: Os cortes são retirados do peito, paleta e acém 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 refil: Ausência de ossos, sebo, gânglios, coágulos, fibrose e reação de vacina.

Etiquetas: Embalagem primária: Etiqueta adesiva na parte externa da embalagem contendo todas as informações conforme legislação

Disposição das peças: As peças são colocadas dentro de um único saco plástico sem separador.

Quantidade de peças/saco: De 1 a 3 peças por saco.

Denominação: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso - Dianteiro Industrial



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

