



Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0177

REVISAO: 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:** 2136
Nome comercial: Paleta fracionado **Destino:** Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Porção obtida do corte dianteiro por seção dos músculos das regiões escapular e braquial, destacada do dianteiro sem paleta.
Base Óssea: escápula, úmero, rádio, ulna e carpo.
Componentes musculares: escapular e braquial.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Partes dos cortes do quarto dianteiro.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.
3. Deixar a peça com 10% de gordura (90VL).
4. Cortes Operacionais: Fracionado.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: Até 2 kg.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Staphylococcus aureus: 5×10^3 UFC /g
Mesófilos aeróbios: 1×10^5 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 dimensões 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 20 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 das etiqueta testeira o ribon de super resina (Azul) com as dimensões nº 110x450mm (cód. 50726).

10. Forro: Não aplicável.

11. Separadores: Não aplicável.

12. Conservar a 4°C.

13. Validade deverá ser de 2 meses.

14. Código DIPOA: 0235/1883.

15. 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**

1 2 3 4 5
1883 000000000000

Etiqueta interna

FRIVASA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

PALETA (FRACIONADO) 2136

Data de Produção/Lote: Validade:

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0235/1883

MANTENHA RESFRIADO ATE 4°C

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.

Informações Porções Nutricionais de 100g (1 porção)	
Valor Energético	1616 kcal/6756 kJ
Carboidrato	0,0 g 0,0 %
Proteína	19,5 g 19,5 %
Gorduras Totais	32,4 g 32,4 %
Gorduras Saturadas	17,2 g 17,2 %
Gorduras Trans	0,0 g 0,0 %
Fibra Alimentar	0,0 g 0,0 %
Sódio	0,0 g 0,0 %

SAC
(35) 3629-7400

INDÚSTRIA BRASILEIRA

FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. - MATADOURO FRIGORÍFICO
Av. Wagner L. Machado, nº 1100 - Itajuba - MG - Brasil - Tel.: (35) 3629-7400
CNPJ 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386-933.00-56
Peso da Embalagem 15g - NAO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

PALETA (FRACIONADO)
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Data Produção: Data Validade:

Tara: Peso Bruto:

Temperatura: **Mantem Resfriado até 4°C**

Otde. Lote: Cod. Produto: **2136**

Peso Líquido:

INDÚSTRIA BRASILEIRA
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA
CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E.: 324.386.933.00-56
Av. Wagner Lemos Machado, 1100
Apud. - Itajuba - MG
www.frivasa.com.br

Rastreabilidade:

Registro no Ministério da Agricultura
SIF / DIPOA Sob Nr.: 0235/1883

Tara Interna:

NAO CONTEM GLUTEN

Func.:

FRIVASA - CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

CÓPIA ELETRÔNICA

ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

Willian Santos
Assistente Controle de Qualidade

Larissa Garroni
Coordenadora Controle de Qualidade

Emerson de Barros Germiniani
Diretor Comercial