



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0149

REVISÃO: 0

DATA: Junho 2017

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 Congelada de bovino sem osso
Nome comercial: Lagarto (VC)

Código: 3125
Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole.
Base Óssea: Tuberosidade isquiática e tuberosidade calcânea (tarso).
Componente muscular: Semitendinoso.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Peça de lagarto retirado 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 10% de gordura (90 VL).
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: 5x10³ UFC /g

Mesófilos aeróbios: 1x10⁵ 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 plástica termo encolhível com dimensões 20x51 (cód. 50030).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm específica para o mercado interno (cód.66655), deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta externa o ribon de super resina (verde) misto com as dimensões n° 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 15 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 n° 110x450mm (cód. 50726).

10. Forro: Não aplicável.

11. Lacre: Não aplicável.

12. Separadores: Não aplicável.

13. Conservar a -12°C.

14. Validade deverá ser de 24 meses.

15. Código DIPOA: 0053/1883.

16. 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 00000000000

Etiqueta interna

FRIVASA

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO

LAGARTO (VC) 3125

Data de Produção/Lote: _____ Validade: _____

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0053/1883
MANTENHA CONGELADO ATE -12°C

7 899721 500981

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

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ:	
RELADEIRA (0°C)	4 DIAS
CONGELADOR (-8°C)	3 MESES
FREEZER (-12°C)	VIDE VALIDADE
TIPICAMENTE, UMA VEZ DESCONGELADO, NÃO RECONGELAR.	

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 - IE: 324.386.933.00-56
Peso da Embalagem 15g - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

LAGARTO (VC)

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO

Data Produção:	Data Validade:	DUN14	17898357412719
Tara:	Peso Bruto:		
Temperatura: Manter Congelado até -12°C	Otd.:	Lote:	Cod. Produto: 3125
<p>7 899721 500981</p> <p>INDÚSTRIA BRASILEIRA FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajuba - MG www.frivasa.com.br</p> <p>01178997215009813102001281</p>		<p>Peso Líquido:</p>	
Rastreabilidade:		Tara Interna:	
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0053/1883		NÃO CONTEM GLUTEN	
		Func.: 44530/082520	

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