



Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0148

REVISAO: 0

DATA: Maio 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: 2007

Nome comercial: Coxão mole

Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte da dessora do coxão obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral dos ossos ilíaco, fêmur e tuberosidade tibial, separado do patinho e do coxão duro pelas ligações naturais. Gordura de cobertura excessiva e tecido conjuntivo são removidos.

Base óssea: ísquio, púbis, fêmur e tibia.

Componentes musculares: Sartório, geacilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.

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, cupim, fibrose e reações de vacina.
3. Deixar a peça 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: 5×10^3 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 40x59 (cód.51301).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm (cód. 66655) deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensão n° 110x300mm (cód.50295).
4. A informação das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchida 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 4 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 etiquetas testeiras o ribon de super resina (Azul) com as dimensões nº 110x450mm (cód. 50726).

10. Forro: Não aplicável.

11. Lacre: Não aplicável.

12. Separadores: Não aplicável.

13. Conservar a 7°C.

14. Validade deverá ser de 2 meses.

15. Código DIPOA: 0001/1883.

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**

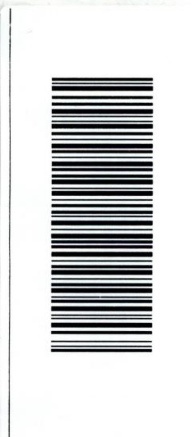
1 2 3 4 5
1883 000000000000

Etiqueta interna

FRIVASA
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
CAPA DE COXAO MOLE 2074
Data de Produção/Lote: Validade:
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0001/1883
MANTENHA RESFRIADO ATE 7°C
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.
Informações Para o Consumidor de 1883 (1 página)
Valor Energético 2074 kcal
Carboidratos 0,0 g
Proteínas 20,0 g
Bordado Total 10,0 g
Bordado Saturado 10,0 g
Bordado Trans 0,0 g
Fibra Alimentar 0,0 g
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA - MATADOURO FRIGORÍFICO
Av. Wagner L. Machado, nº 1100 - Itajubá - MG - Brasil - Tel.: (35) 3629-7400
CNPJ 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386.933-00-56
Peso do Embalagem: 15g - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

CAPA DE COXAO MOLE
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
Data Produção: Data Validade: DUM14
Tara: Peso Bruto: Ode: Lote: Cod. Produto: 2074
Temperatura: Manter Resfriado até 7°C
7 899721 506419
INDUSTRIA BRASILEIRA
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA
CARP: 01.702.122/0001-92 - I.E: 324.386.933-00-56
Av. Wagner Lenos Machado, 1100
Açude - Itajubá - MG
www.frivasa.com.br
Rastreabilidade: 01178997215064193102002645
Registro no Ministério da Agricultura
SIF / DIPOA Sob Nr: 0001/1883
Tara Interna: NÃO CONTEM GLUTEN
Func.: 45026/093654
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