



Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0382

REVISÃO: 0

DATA: Julho 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: 102007

Nome comercial: Coxão mole

Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Obtido da desossa do coxão pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral dos ossos ilíacos, 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: ísqueo, púbis, fêmur e tibia.

Componentes musculares: sartório, gracilis, 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, fibrose e reações de vacina.
3. Sem cortes operacionais.
4. Cor vermelha característica.
5. Peso: Livre.
6. 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

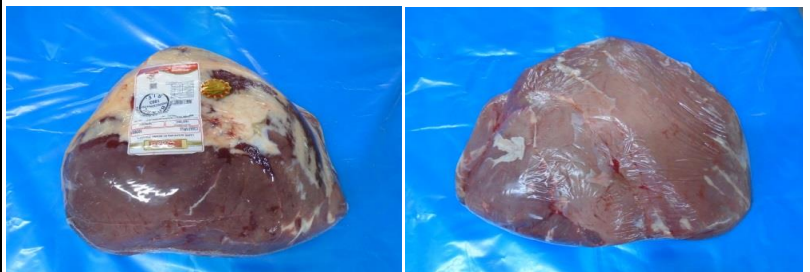
Salmonella: Ausência/25g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagens termo encolhíveis com dimensões 37x55cm (cód.64124).
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 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 Assistente Controle de Qualidade	Larissa Garroni Coordenadora Controle de Qualidade	Emerson de Barros Germiniani Diretor