



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0429

REVISÃO: 0

DATA: Agosto 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 resfriada de bovino sem osso

Código: 2410

Nome comercial: Lagarto - MP

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 miolo de alcatra retirado do quarto traseiro.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.
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 dimensões 46x75cm (cód. 57829).
2. A etiqueta primária branca 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 nº 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 2 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. Lacre: Não aplicável.

12. Separadores: Não aplicável.

13. Conservar a 7°C.

14. Validade deverá ser de 2 meses.

15. Código DIPOA: 0042/1883

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 0000000000

Etiqueta interna

FRIVASA
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
LAGARTO 2410
Data de Produção/Lote: Validade:
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0042/1883
MANTENHA RESFRIADO ATE 7°C
7 899721 512861
Ministério da Agricultura
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.
Informações Nutricionais de 100g (1 porção)
Valor Energético 205 kcal 857 kJ
Carboidratos 0,0 g 0,0 %
Proteínas 10,0 g 20,0 %
Gorduras Saturadas 10,0 g 20,0 %
Gorduras Totais 10,0 g 20,0 %
Fibra Alimentar 0,0 g 0,0 %
SAC (35) 3629-7400
INDÚSTRIA BRASILEIRA
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 da Embalagem 15g - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

LAGARTO
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
Data Produção: Data Validade: DUN14
Tara: Peso Bruto: **2410**
Temperatura: Manter Resfriado até 7°C
7 899721 512861
INDÚSTRIA BRASILEIRA
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA
CNPJ: 01.702.122/0001-92 - E: 324.386.933.00-56
Av. Wagner Lennox Machado, 1100
Açude - Itajubá - MG
www.frivasa.com.br
01178997215128613102002555
Rastreabilidade:
Registro no Ministério da Agricultura
SIF / DIPOA Sob Nr: 0042/1883
Func.: 45054/162525
Tara Interna:
NÃO CONTEM GLUTEN
FRIVASA - CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

CÓPIA ELETRÔNICA

ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR

Willian Santos
Assistente Controle de Qualidade

REVISADO POR

Larissa Garroni
Coordenadora Controle de Qualidade

APROVADO POR

Emerson de Barros Germiniani
Diretor Comercial