



Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0178

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
Nome comercial: Patinho fracionado

Código: 2205
Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído das massas musculares da face anterior do fêmur, separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra.
Base óssea: Fêmur e paleta.
Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário.

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 90 VL, ou seja, com 10% de gordura.
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 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 das 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 4°C.

14. Validade deverá ser de 2 meses.

15. Código DIPOA: 0235/1883.

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 3
1883 00000000000

Etiqueta interna

FRIVASA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

PATINHO (FRACIONADO) 2205

Data de Produção/Lote: _____ Validade: _____

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

MANTENHA RESFRIADO ATÉ 4°C

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

7 898937 155213

Informações Nutricionais de 100g (1 porção)

Valor Energético	1753	Kcal	%
Carboidrato	0,0	g	%
Proteína	20,0	g	%
Gorduras Totais	20,0	g	%
Gorduras Saturadas	11,0	g	%
Gorduras Trans	0,0	g	%
Fibra Alimentar	0,0	g	%
Cálcio	0,0	mg	%

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 1kg - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

PATINHO (FRACIONADO)
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Data Produção:	Data Validade:	DUM14	
Tara:	Peso Bruto:	Qtd:	Lote:
Temperatura: Manter Resfriado até 4°C		Cod. Produto: 2205	
 INDUSTRIA BRASILEIRA FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E: 324.386.933.00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Apule - Itajubá - MG www.frivasa.com.br 01178889371552133102002105		Peso Líquido: 210015612672	
Rastreabilidade:		Tara Interna:	
		NÃO CONTEM GLUTEN	Func.: 44610/072534
		CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL	

CÓPIA ELETRÔNICA

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
 Willian Santos Assistente Controle de Qualidade	 Larissa Garroni Coordenadora Controle de Qualidade	 Emerson de Barros Germiniani Diretor