



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0113

REVISAO: 0

DATA: Março 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
Nome comercial: Picanha

Código: 2018
Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído da porção dorsal músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio.
Base Óssea: ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas.
Componentes musculares: Porção dorsal do bíceps femoral.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Picanha
2. Remover todas as anomalias como: excesso de gordura, sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, aponeuroses e etc.
4. Sem cortes operacionais.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: 800g a 1,2 Kg.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99 pH.

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 22x37cm (cód.61604)
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 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 branca, modelo automática da marca FRIVASA com as dimensões 452x364x103mm (Cód. 50022).
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 452x364x103mm (Cód. 50022).
7. Acomodar de 10 a 12 unidades por caixas.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

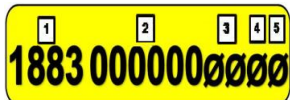
Embalagem primária



Embalagem secundária



9. Forro: Não aplicável.
10. Separadores: Não aplicável.
11. Conservar a 7°C.
12. Validade deverá ser de 2 meses.
13. Código DIPOA: 0001/1883
14. 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 interna

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

PICANHA 2018

Data de Produção/Lote:

Validade:

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0001/1883

MANTENHA RESFRIADO ATÉ 7°C

Informação Porção Nutricional de 100g (1 pedaço)		
Valor médio por porção	%	VD*
Valor Energético	1484 kcal/6234 kJ	%
Carboidratos	00,0 g	00 %
Proteínas	19,0 g	37 %
Gorduras Totais	08,0 g	16 %
Gorduras Saturadas	05,0 g	10 %
Gorduras Trans	00,0 mg	**
Fibra Alimentar	00,0 g	100 %
Sódio	00 mg	%

*Valores expressos em média por porção de 200g ou 200ml. Não incluem o sal adicionado nem o sal natural existente de origem energética. De acordo com a Portaria de RDC nº 12/2011 do ANVISA, os valores energéticos podem variar até 5%.

INDÚSTRIA BRASILEIRA SAC (35) 3629-7400

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

PICANHA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Data Produção:	Data Validade:	DUNIA	
Tara:	Peso Bruto:	Kg	
Temperatura:	Manter Resfriado até 7°C		
 7 898937 154681 INDUSTRIA BRASILEIRA FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E: 324.386.933.00.56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Agente: Itajubá - MG www.frivasa.com.br		Ode: Lote: Cod. Produto: 2018	
Rastreabilidade:		Peso Líquido:	Tara Interna: Kg
 0178989371546813102001285		Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0001/1883	NÃO CONTEM GLUTEN Func.: 44004/075822

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 Comercial