



# Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0397

REVISÃO: 0

DATA: Julho 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 Congelada de bovino sem osso

**Código:** 23052

**Nome comercial:** Acém - ALNADA

**Destino:** Mercado externo - Egito

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cortes constituídos das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras dorsais e porção dorsal das costelas correspondentes.  
Base óssea: Cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.  
Componentes musculares: Trapézio, rombóide, serrato ventral, escaleno, supracostal, serrato dorsal cranial, iliocostal, longo dorsal, semiespinhal toraxico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.

### ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Acém.
2. Remover todas as anomalias como: Excesso de sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, carimbo, osso e etc.
3. Deixar a peça com 10% de gordura (90 VL).
4. Sem corte operacionais.
5. Cor característica do produto.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

### FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



## PADRÃO MICROBIOLÓGICO

1. **NMP Coliformes termotolerantes:** NMP/0,1g.

2. **Pesquisa de Salmonella sp.:** Ausência/25 g.

3. **Contagem padrão de mesófilos aeróbios:** 1 x 10<sup>5</sup> UFC.

4. **Staphilococcus Aureus:** < 5 x 10<sup>3</sup> UFC/g.

5. **Contagem de Listeria monocytogenes:** Ausência 25/g

### ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagem termo encolhível com dimensões 46x65cm (Cód. 56978).
2. A etiqueta primária branca com dimensão 75x160mm, específica para o Egito (cód. 61672), deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensão n° 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 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 n° 110x450mm (cód. 50726).

10. Colar junto a testeira da caixa uma etiqueta adesiva do Egito semelhante à primária com as dimensões de 80x152mm (cód. 61673).

11. Forro: Embalagem plástica com dimensões 100x80cm (Cód. 64771).

12. Lacre: Não aplicável.

13. Separadores: Não Aplicável.

14. Conservar a -18°C.

15. Validade deverá ser de 12 meses.

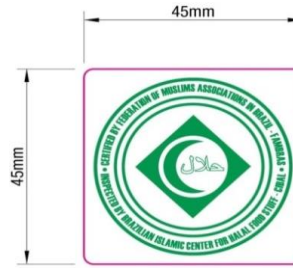
16. Código DIPOA: 0216/1883

17. Colar na caixa etiqueta HALAL com as dimensões de 45x45mm (cód. 59589).

18. 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 HALAL



Etiqueta importador



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 Comercial