



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0367

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
Nome comercial: Bife do vazio

Código: 3208
Destino: Mercado interno

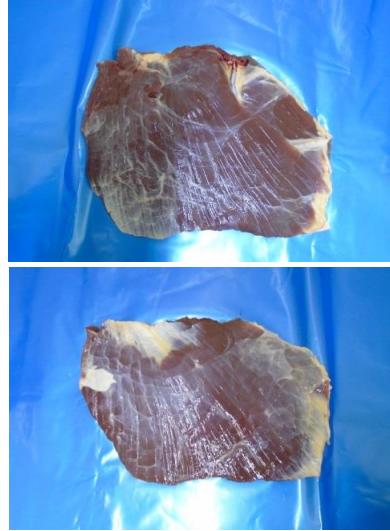
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

cutel preparado a partir do vazio, constituído pela porção grossa do músculo reto abdominal.
Base óssea: bordo distal da última costela, apófises transversas das vértebras lombares e tuberosidade do íleo.
Componentes musculares: reto abdominal.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Bife do vazio.
2. Remover todas as anomalias como: Gordura, sebo e etc.
3. Sem cortes operacionais.
4. Cor: 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 3 camadas interfolhadas por laminados plásticos de polietileno lisa picotada avanço azul nas dimensões de 60x70xcm (cód. 60204).
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 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. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem Secundária



8. Utilizar para impressão da etiqueta testeira o ribon misto com as dimensões nº 110x300mm (cód. 50295).
9. Forro: Embalagem plástica com dimensões 1,00x0,80x40cm (Cód. 64771).
10. Lacre na caixa: Não aplicável.
11. Separadores: Não aplicável.
12. Conservar a -12°C.
13. Validade deverá ser de 12 meses.
14. Código DIPOA: 0053/1883.
15. 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 CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
BIFE DO VAZIO 3208
Data de Produção/Lote: Validade:
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0053/1883
MANTENHA CONGELADO ATÉ -12°C
7 899721 502305
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA
PRazo de validade
RESOLUÇÃO Nº 111/2001
DEBORA (SIF) 4 DIAS
CONSERVAÇÃO SIF 12 MESES
FROZEN (-12°C) (VÍDEO VALIDAR)
INSPECIONADO SIF
DESCONGELAR, NÃO RECONGELAR
INDÚSTRIA BRASILEIRA
SAC (31) 3522-7400
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. - MATADOURO FRIGORÍFICO
Av. Wagner L. Machado, nº 1100 - Itajuba - MG - Brasil - Tel.: (31) 3429-7400
CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E.: 324.386.933.00-56
Peso da Embalagem 1kg - NÃO CONTEM GLÚTEN

Etiqueta testeira

BIFE DO VAZIO
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
Data Produção: Data Validade: DUN14
Tara: Peso Bruto: Otd. Lote: Cod. Produto: **3208**
Temperatura: **Manter Congelado até -12°C**
7 899721 502305
INDÚSTRIA BRASILEIRA
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA
CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E.: 324.386.933.00-56
Av. Wagner Lemos Machado, 1100
Açude - Itajuba - MG
www.frivasa.com.br
01178997215023053102003075
Rastreabilidade:
Registro no Ministério da Agricultura
SIF / DIPOA Sob Nr: 0053/1883
Func.: 44789/141417
Tara Interna:
NÃO CONTEM GLÚTEN
FRIVASA - CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

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