



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0404

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 com osso **Código:** 1101
Nome comercial: Costela do traseiro (minga) **Destino:** Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte obtido pela separação do grupo muscular da parede lateral do tórax em seu plano profundo.

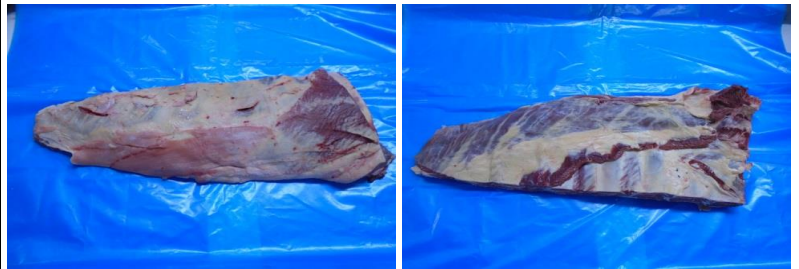
Base óssea: costelas, vértebras torácicas, escápula.

Componentes musculares: Músculos serrato cervical ventral e escaleno dorsal.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Costela do traseiro (minga).
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: Livre.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99 pH.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Staphilococcus aureus: 5x10³ UFC /g

Mesófilos aeróbios: 1x10⁵ UFC/g

Listeria monocytogenes: ausência / 25g

Coliformes termotolerantes: NMP 0,1g

Salmonella: Ausência/25g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser em embaladas em bobinas de plástico filme transparente com dimensões 80x80cm (Cód. 55143).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm, (cód. 66655), especifica 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. Acomodar quantas peças couber na caixa, de modo a otimizar o espaço mas desde que as pelas fiquem de forma apresentável.
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 -12°C.
- 12. Validade deverá ser de 12 meses.
- 13. Código DIPOA: 0002/1883
- 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 000000000000

Etiqueta interna

FRIVASA

CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO

COSTELA DO TRASEIRO (MINGA) 1101

Data de Produção/Lote: Validade:

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0002/1883
MANTENHA CONGELADO ATE -12°C

7 898937 154131

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

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA
DIÁRIOS DE PRAZO DE VALIDADE
CONSERVAR ATE:
ELABORAÇÃO (FPC) 4 DIAS
CONSERVAÇÃO (FPC) 3 MESES
PREPARAÇÃO (FPC) VIRE VALIDADE
TEMPERATURA: SUA VIRE RECONGELADO, NÃO RECONGELAR

INDÚSTRIA BRASILEIRA

FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. - MATADOURO FRIGORÍFICO
Av. Wagner L. Machado, nº 1100 - Itajubá - MG - Brasil - Tel.: (35) 2420-7400
CNPJ 01.702.122/0001-92 - I.E. 374.386.933.00.56
Peso da Embalagem: 15g - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

COSTELA DO TRASEIRO (MINGA)

CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO

Data Produção :	Data Validade :	DUUN14	
Tara :	Peso Bruto :		
Temperatura : Manter Congelado até -12°C		Ordem:	Lote:
		Cod. Produto : 1101	
 7 898937 154131 INDÚSTRIA BRASILEIRA FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E. 374.386.933.00-56 Av. Wagner Lenus Machado, 1100 Agulha - Itajubá - MG www.frivasa.com.br 01178989371541313102002325		Restreabilidade: 	Tara Interna : NÃO CONTEM GLUTEN Func.: 45121/074545

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