



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0329

REVISÃO: 0

DATA: Junho 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:** 3185
Nome comercial: Coxão Duro (cubos) **Destino:** Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O coxão duro é constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à lateral do fêmur e do íliaco, extremidades próximas à tibia. Separa-se, ainda, o corte de suas ligações com o músculo mole, e coxão mole.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Peça de coxão duro retirado do quarto traseiro.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.
3. Deixar a peça com 10% de gordura (90 VL).
4. Cortes Operacionais: Cubos.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: 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

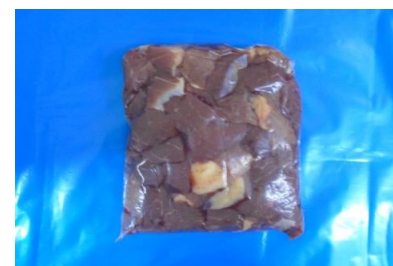
Salmonella: Ausência/25g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

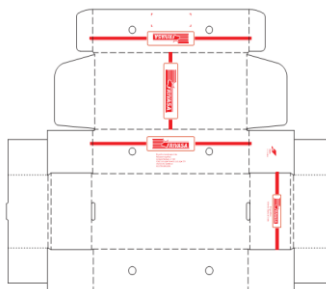
1. As peças deverão ser embaladas em embalagens termo encolhíveis com dimensões 37x55mm (cód.64124).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm, (cód.66655) específica para o mercado interno, deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões nº 110x300mm (cód.50295).
4. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
5. Embalagem secundária: a caixa de papelão a ser utilizada é de cor parda da marca FRIVASA com as dimensões 561x245x120mm (Cód. 54801).
6. Acomodar até 8 unidades por caixa.
7. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



8. Utilizar para impressão das etiquetas testeiras o ribon de super resina (azul) com as dimensões nº 110x450mm (cód. 50726).

9. Forro: Não aplicável.

10. Lacre: Não aplicável.

11. Separadores: Não aplicável.

12. Conservar a -12°C.

13. Validade deverá ser de 24 meses.

14. Código DIPOA: 0058/1883

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 SEM OSSO
COXAO DURO (CUBO) 3185
Data de Produção/Lote: Validade:
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0058/1883
MANTENHA CONGELADO ATE -12°C
7 899721 505009
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE
CONSUMIR ATÉ:
DELAZERA (°C) 4 DIAS
CONGELADO (°C) 3 MESES
FRIOZIR (°C) 12 MESES
TEMPERATURA SEM DESCONGELAR
PESO LÍQUIDO:
2,00kg
INDÚSTRIA BRASILEIRA
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA - MATADOURO FRIGORÍFICO
Av. Wagner L. Machado, nº 1100 - Itajuba - 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

COXAO DURO (CUBO)
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
Data Produção: Data Validade: DUN14
Tara: Peso Bruto: Qtd. Lote: Cod. Produto: **3185**
Temperatura: **Manter Congelado até -12°C**
7 899721 505009
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
Apudé - Itajuba - MG
www.frivasa.com.br
Rastreabilidade: 01178997215050093102001922
Registro no Ministério da Agricultura
SIF / DIPOA Sob Nr: 0058/1883
Func.: 44002/110039
Tara Interna:
NÃO CONTEM GLUTEN

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