



INSTRUÇÃO TÉCNICA

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda
Avenida Wagner Lemos Machado, nº1.100 - Bairro Açude, Itajubá/MG, CEP:37.504-326
Tel: (35)3629-7400 Fax: (35)3623-1779 Site:www.frivasa.com.br
CNPJ/MF: 01.702.122/0001-92 IE:324.386.933.00-56

PRODUTO	CÓDIGO	CÓDIGO EAN	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
Fígado em Iscas	4021	78997215030 05	0048/1883	10-jan-12

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Termoformada atóxica, transparente e resistente.	À vácuo, termoformada.	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com 3 fitas de arquear.	12kg	12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto congelado a -18°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de -18°C. Empilhamento máximo de 8 caixas.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Matéria-prima: O miúdo é retirado de animais jovens. Produto com aspecto próprio, possuindo cor própria, com cheiro e sabor próprio do produto.

Padrão de gordura visual: Sem gordura.

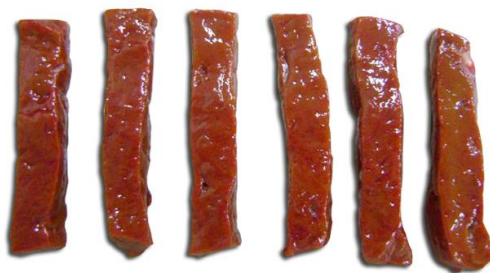
Padrão de refile: Sem glândulas e membranas, com canal hepático aberto para possibilitar procedimento de inspeção.

Etiquetas: Embalagem Primária - Etiqueta interna na parte frontal, contendo todas as informações conforme legislação vigente. Embalagem Secundária - Etiqueta adesiva na parte lateral e externa.

Disposição das peças: Uma peça seguida da outra com as etiquetas centralizadas e sem separador.

Quantidade de peças/caixa: 12 pacotes por caixa, sendo o peso unitário de 1kg.

Denominação: Miúdo Congelado de Bovino - Fígado em Iscas.



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

