



Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0125

REVISÃO: 0

DATA: Março 2017

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

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 resfriada de bovino com osso

Código: 1004

Nome comercial: Costela média

Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Ponta de agulha de animais jovens. Produto com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Costela de boi
2. Remover todas as anomalias como: excesso de gordura, sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, aponeuroses e etc.
3. Sem cortes operacionais.
4. Cor vermelha característica.
5. Peso: 13kg a 15kg.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99 pH.

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. A etiqueta adesiva branca de identificação das carcaças nas dimensões 50x200mm 2 carreiras, (cód.57321) deverá ser centralizada na costela.
2. Utilizar para impressão da etiqueta de identificação das carcaças o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (cód.50295).
3. A etiqueta adesiva branca de identificação dos quartos nas dimensões 50x235mm 1 carreira, (cód.58040) deverá ser centralizada na costela.
4. Utilizar para impressão da etiqueta de identificação dos quartos o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (cód.50295).
5. As informações das etiquetas, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
6. Acomodar aproximadamente 25 a 30 peças na gancheira, de modo que tenha cuidado para evitar queda dos quartos.

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS PEÇAS

Gancheira



Peça pronta para o transporte



7. Conservar ate +7°C.

8. Validade deverá ser de 10 dias apartir da data de fabricação (vide etiqueta).

9. Código DIPOA: 0011/1883

10. 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 de identificação das carcaças

Classificacao X	MANEJO:	MEIA CARCA A	S I F	Sequ ncia	Destino		
	SISBOV			1883			
	RASTREABILIDADE:						
	SEXO	MATU	ACAB	CONF	PESO LIQUIDO BAIDA	LOTE	DATA ABATE
					KG		

Costela

Etiqueta de identificação dos quartos

MINISTERIO DA AGRICULTURA BRASIL S.I.F. 1883 INSPECIONADO	 FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA MATADOURO FRIGORIFICO Av. Wagner Lemos Machado Nr 1100 ITAJUBA - MG - BRASIL CEP: 37504-326 TEL: (031) 3628-7400 CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.306.933-00-90 INDUSTRIA BRASILEIRA REGISTRO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SBB Nr 0011/1883	CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO COSTELA RESFRIADA PC SEXO: PESO LIQUIDO: LOTE: DATA DE PRODUCAO: DATA DE VALIDADE: CLIENTE: MANTER RESFRIADO ATE 7°C NAO 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