



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	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
Lombo Alcatra (Jacaré)	1009	0011/1883	10-jan-12
EMBALAGEM PRIMÁRIA / FECHAMENTO	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE	
Saco de Polietileno cobrindo a peça	10 dias a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto resfriado a +7°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de +7°C.	

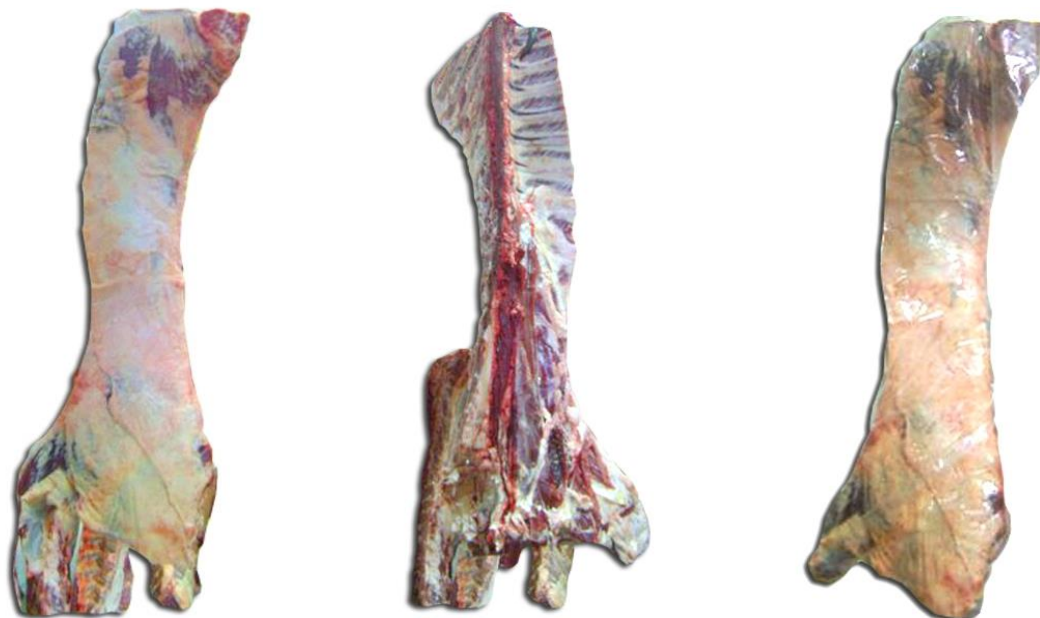
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Matéria-prima: Traseiro de animais jovens. Produto com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas.

Etiquetas: Rótulo adesivo na parte frontal da peça.

Disposição das peças: Uma peça seguida da outra com sacos de polietileno cobrindo as peças.

Denominação: Carne resfriada de bovino com osso - Lombo Alcatra (Jacaré).



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

