

	Ficha Técnica de Cortes 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	Data: 03/07/25 Cód. FTCP&D 469 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION		
Nome do produto: Carne Congelada de Bovino Sem Osso Product name: Frozen Boneless Beef Descrição Industrial: File de Costela Industrial Description: Cube Roll Classificação de Peso: - Weight Rating: -	Cód. do Produto: 17111 Destino: Arábia Saudita Marca: Frivasa Revisão: 0 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Corte formado pela separação do grupo muscular profundo da parede lateral do tórax, com base óssea nas costelas, vértebras torácicas e escápula, composto pelos músculos serrato cervical ventral e escaleno dorsal. Cut formed by the separation of the deep muscle group of the lateral wall of the thorax, with a bony base in the ribs, thoracic vertebrae and scapula, composed of the serratus cervical ventral and scalenus dorsalis muscles.	Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc. Remove all anomalies such as: excess sebum, ganglia, bones, blood clots, cervical nerves, lymph nodes, cartilage, etc.	
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS		
Composto por: File de Costela / Composed of: Cube Roll Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / No operations cuts and characteristic red color. pH: Controlado na carcaça ≤ 5.99 / pH: Controlled in the carcass. ≤ 5.99		
FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF THE PRODUCT		
		
FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF PACKAGING		
PRIMÁRIA / PRIMARY	SECUNDÁRIA / SECONDARY	
 - Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Wrap the parts individually in clear shrink wrap. - Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Position the internal label in the center of the packaging. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern. - As informações da etiqueta devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.	 - Acondicionar de 10 á 14 embalagens por caixa / Pack 10 to 14 packages per box. - Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Position the external and front label horizontally on the same side of the box - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern. - As informações da etiqueta devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.	

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM E TRANSPORTE / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF STORAGE AND TRANSPORTATION			
CAIXA FECHADA / CLOSED BOX	CARREGAMENTO / LOADING		
			
- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Use cardboard box model (lid and bottom) as predefined. - Posicionar etiqueta testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Position the front label on the box as specified by the importer. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.	- Deve ser estivado em duas torres, com fileiras de cinco e quatro caixas, organizada de forma uniforme, garantindo circulação de ar e segurança no contêiner frigorífico / It must be stowed in two towers, with rows of five and four boxes, organized in a uniform manner, ensuring air circulation and safety in the refrigerated container. - Devem ser acomodadas entre 44 e 55 caixas por torre, conforme a configuração de cada uma, totalizando 11 fileiras por contêiner frigorífico / Between 44 and 55 boxes must be accommodated per tower, depending on the configuration of each one, totaling 11 rows per refrigerated container. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.		
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PATTERNS			
Salmonella sp: Ausência/25 g Listeria monocytogenes: Ausência/25g Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁴ UFC Contagem de escherichia coli: < 1 UFC/cm2. NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION			
Validade / Validity:	24 Meses	Separadores / Separators:	Sim
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Rastreability:	1883
Temperatura / Temperature:	-18° C	1. Numero do SIF:	Dia/Mês/Ano.
Forro / Lining:	Sim	2. Data do Abate:	0
Adesiva / Adhesive:	Sim	3. Numero do lote:	M ou F
Código DIPOA / DIPOA code:	0467/1883	4. Sexo dos animais:	0
		5. Idade dos animais:	

