



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
19/06/25
Cód. FTCP&D
607



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 / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nome do produto:	Carne Congelada de Bovino Sem Osso	Cód. do Produto:	24070
Nombre del producto:	Carne de Vacuno Congelada Sin Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Dianteiro Roubado	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Manufactura Delanteiro	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Compreende porção dos cortes do quarto dianteiro.
Comprende una parte de los cortes del cuarto delantero.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Remover todas as anomalias como: Excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.
Elimina todas las anomalías como: Exceso de sebo, ganglios, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartílagos, etc.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Peça retirada do quarto dianteiro / Compuesto por: Pieza extraída del cuarto delantero.
Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / Sin cortes operativos y color rojo característico.
pH: Controlado na carcaça ≤ 5,80 / pH: Controlado en canal ≤ 5,80.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL PRODUCTO



FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL EMBALAJE

PRIMÁRIA / PRIMARIO



- Embalar as peças em saco plástico pigmentação azul / Empacar las piezas en una bolsa de plástico pigmentada de azul.
- Posicionar etiqueta interna na borda soldada do saco / Coloque la etiqueta interna en el borde soldado de la bolsa.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.
- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.

SECUNDÁRIA / SECUNDARIO



- Acondicionar 2 embalagens por caixa / Empaque 2 paquetes por caja.
- Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Coloque la etiqueta interna y el panel frontal horizontalmente en el mismo lado de la caja.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.
- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.

	FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADORADO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO ACUÉ - CEP: 37.504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400																																							
CARNE DE VACUNO CONGELADA SIN HUESO CARNE CONGELADA DE BOVINO S/OSSO	MANUFACTURER DEL ANTERO "V" DIETARIO RB																																							
FECHA DE BENEFICIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA	INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO PORCIÓN 1 TÍPICO 1000 G PORCIONES POR ENVASE: 42 APOX. (PREDE HAMBURGUESA MED. PISO NETO)																																							
FECHA DE PRODUCCIÓN: DD/MM/AAAA DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">CANTIDAD POR PORCIÓN</th> <th style="text-align: center;">100 G</th> <th style="text-align: center;">1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">111</td> <td style="text-align: center;">111</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">18</td> <td style="text-align: center;">18</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">11</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td style="text-align: center;">5,3</td> <td style="text-align: center;">5,3</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monosaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">5,1</td> <td style="text-align: center;">5,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa Polinsaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Ácidos Grasos Trans (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato (g)</td> <td style="text-align: center;">67</td> <td style="text-align: center;">67</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Hidr. de C. Inorgánica (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Aditivos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: center;">41</td> <td style="text-align: center;">41</td> </tr> </tbody> </table>	CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN	Energía (Kcal)	111	111	Proteína (g)	18	18	Grasa Total (g)	11	11	Grasa Saturada (g)	5,3	5,3	Grasa Monosaturada (g)	5,1	5,1	Grasa Polinsaturada (g)	0	0	Ácidos Grasos Trans (g)	0	0	Carbohidrato (g)	67	67	Fibra Alimentaria (g)	0	0	Hidr. de C. Inorgánica (g)	0	0	Aditivos Totales (g)	0	0	Sodio (mg)	41	41
CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN																																						
Energía (Kcal)	111	111																																						
Proteína (g)	18	18																																						
Grasa Total (g)	11	11																																						
Grasa Saturada (g)	5,3	5,3																																						
Grasa Monosaturada (g)	5,1	5,1																																						
Grasa Polinsaturada (g)	0	0																																						
Ácidos Grasos Trans (g)	0	0																																						
Carbohidrato (g)	67	67																																						
Fibra Alimentaria (g)	0	0																																						
Hidr. de C. Inorgánica (g)	0	0																																						
Aditivos Totales (g)	0	0																																						
Sodio (mg)	41	41																																						
FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA	CONSUMIR COCIDO UNA VEZ ABERTO MANTENER REFRIGERADO																																							
LOTE NUMERO: 1883DD/MMAA0000 RASTREABILIDADE: 1883DD/MMAA0000	MANTENER CONGELADO: -18°C MANTENHA CONGELADO: -18°C																																							
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIOPA SOB Nº: 0380/1883																																								

