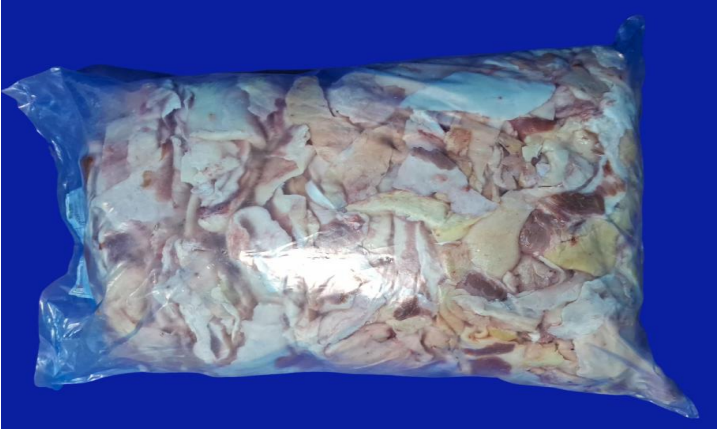


	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6	Data: 06/01/25 Cód. FTCP&D 573 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
Nome do produto: Nombre del producto: Descrição industrial: Descripción industrial: Classificação de Peso: Clasificación de peso:	Gordura Congelada de Bovino Grasa de Vacuno Congelada Gordura Grasal del Desposte - -	Cód. do Produto: 24075 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
-		Remover todas as anomalias. Eliminar todas las anomalías..
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO		
Composto por: Gordura / Compuesto por: Grasa Peça com até 10% de carne / Pieza con hasta 10% de carne Sem cortes operacionais e cor característica / Sin cortes operativos y color 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	SECUNDÁRIA / SECUNDARIO	
		
- 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. - Acondicionar a embalagem na caixa / Empaque el embalaje en la 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.		

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM / FOTOS ILUSTRATIVAS DE ALMACENAMIENTO

CAIXA FECHADA / CAJA CERRADA



- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Utilice el modelo de caja de cartón (tapa y fondo) según lo predefinido.
- Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Coloque la etiqueta exterior y el frente en la caja según lo especificado por el importador.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.

CARREGAMENTO / CARGA



- Deve ser estivado no modelo colmeia sobre 24 pallets, organizados uniformemente no semirreboque frigorífico, garantindo boa circulação de ar e segurança da carga / Debe ser estibada en el modelo colmena sobre 24 pallets, organizados uniformemente en el semirremolque frigorífico, garantizando una buena circulación del aire y la seguridad de la carga.
- Devem ser acomodadas entre 38 e 46 caixas por fileira e 24 fileiras por semirreboque frigorífico / Se deben acomodar entre 38 y 46 cajas por fila y 24 filas por semirremolque refrigerado.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

- Salmonella sp:** Ausência/25 g
- Listeria monocytogenes:** Ausência/25g
- Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos:** 1 x 10⁵ UFC
- Contagem de Staphylococcus aureus:** 5 x 10³ UFC
- NMP coliformes termotolerantes:** NMP 0,1g

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS / INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 42 porções aprox. • Porção 100g

	100g	1 PORÇÃO
Valor energético (Kcal)	894	894
Proteínas (g)	10	10
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	10	10
Açúcares adicionas	0	0
Coolesterol (mg)	0,1	0,1
H de C disponível (g)	0	0

	100g	1 PORÇÃO
Gorduras totais (g)	99	99
Gorduras saturadas	33	33
Gorduras monoinsaturada	1,6	1,6
Gorduras poliinsaturada	0,2	0,2
Gorduras trans	61	61
Sódio (mg)	0	0

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL

Validade / Validez:	24 meses	Separadores / Separadores:	Não aplicável
Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1. Numero do SIF: 1883
Temperatura / Temperatura:	-18°C		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.
Forro / Recubrimiento:	Não aplicável		3. Numero do lote: 0
Lacre / Sello:	Sim		4. Sexo dos animais: M ou F
Código DIPOA / Código DIPOA:	0382/1883		5. Idade dos animais: 0



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