



Ficha Técnica de Cortes

Data:
06/01/25
Cód. FTCP&D
592



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 / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nome do produto:	Carne Bovina Congelada Sem Osso	Cód. do Produto:	27033
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Congelada Sin Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Recortes	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Recortes del Trozos	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Compreende porção de qualquer tamanho de carne obtida pela preparação dos cortes da desossa dos quartos dianteiros e traseiros, são classificados pelo tamanho das peças ou proporção carne/gordura de cobertura.

Compreende una porción de cualquier tamaño de carne obtenida mediante la preparación de los cortes de deshuesado de los cuartos delanteros y traseros, se clasifican por el tamaño de las piezas o la proporción de carne/grasa de cobertura.

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, cartilagos, etc.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Recortes da Desossa / Compuesto por: Recorte y Trozos

Peça com um total de 20% de gordura (80 VL) / Cortar con un total de 20% de grasa (80 VL).

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 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.

PALETAGEM / PALETIZADO



- 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	%VD
Valor energético (Kcal)	244	244
Proteínas (g)	16	16
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	0	0
Açúcares adicionas	0	0
Colesterol (mg)	70	70
H de C disponível (g)	0	0

	100g	%VD
Gorduras totais (g)	20	20
Gorduras saturadas	9.8	9.8
Gorduras monoinsaturada	9.2	9.2
Gorduras poliinsaturada	0.7	0.7
Gorduras trans	0.2	0.2
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	72	72

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL

Validade / Validez:

24 meses

Formato de data / Formato de fecha:

DD/MM/AAAA

Temperatura / Temperatura:

-18°C

Forro / Recubrimiento:

Não aplicável

Lacre / Sello:

Sim

Código DIPOA / Código DIPOA:

0381/1883

Separadores / Separadores:

Não aplicável

Rastreabilidade / Trazabilidad:

1. Numero do SIF:

1883

2. Data do Abate:

Dia/Mês/Ano.

3. Numero do lote:

0







4. Sexo dos animais:

M ou F

5. Idade dos animais:

0



ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / ETIQUETAS (IMÁGENES SÓLO CON FINES ILUSTRATIVOS)																																																
ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA		ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)																																														
 <p>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400</p> <p>CARNE DE VACUNA CONGELADA SIN HUESO CARNE CONGELADA DE BOVINO S/OSSO</p> <p>RECORTES Y TROZOS 80 VL RECORTES</p> <table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr> <th colspan="3">INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</th> </tr> <tr> <th colspan="3">PORCIONES: 1 TROZO (100g) / PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR COMO EL PESO NETO)</th> </tr> <tr> <th>CANTIDAD POR PORCIÓN</th> <th>100 G</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>244</td> <td>244</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>16</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>9,8</td> <td>9,8</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>9,2</td> <td>9,2</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>0,7</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Ácido Grasos Trans (g)</td> <td>0,2</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato (mg)</td> <td>70</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>H de C. Disponible (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>72</td> <td>72</td> </tr> </table> <p>CONSUMIR COCIDO UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO</p> <p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0381/1883</p>	INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO			PORCIONES: 1 TROZO (100g) / PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR COMO EL PESO NETO)			CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN	Energía (Kcal)	244	244	Proteína (g)	16	16	Grasa Total (g)	30	30	Grasa Saturada (g)	9,8	9,8	Grasa Monoinsaturada (g)	9,2	9,2	Grasa Poliinsaturada (g)	0,7	0,7	Ácido Grasos Trans (g)	0,2	0,2	Carbónhidrato (mg)	70	70	Fibra Alimentaria (g)	0	0	H de C. Disponible (g)	0	0	Azúcares Totales (g)	0	0	Sodio (mg)	72	72			
INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO																																																
PORCIONES: 1 TROZO (100g) / PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR COMO EL PESO NETO)																																																
CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN																																														
Energía (Kcal)	244	244																																														
Proteína (g)	16	16																																														
Grasa Total (g)	30	30																																														
Grasa Saturada (g)	9,8	9,8																																														
Grasa Monoinsaturada (g)	9,2	9,2																																														
Grasa Poliinsaturada (g)	0,7	0,7																																														
Ácido Grasos Trans (g)	0,2	0,2																																														
Carbónhidrato (mg)	70	70																																														
Fibra Alimentaria (g)	0	0																																														
H de C. Disponible (g)	0	0																																														
Azúcares Totales (g)	0	0																																														
Sodio (mg)	72	72																																														
ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE																																																
RECORTES / RECORTES DEL TROZOS																																																
CARNE DE VACUNA CONGELADA SIN HUESO / CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO																																																
Fecha de producción / Data de produção:	Fecha de vencimiento / Data de validade:	Cantidad / Qtd.: 00	MUCHO / Lote: 000000																																													
Cod. do Produto / Cod. do Produto:	Temperatura / Temperatura: Mantener Congelado: -18°C Mantenha Congelado: -18°C		Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg																																													
DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	00	000000																																													
Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg																																														
FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG www.frivasa.com.br CATEGORIA: V, C, U, N, O		Func: 00000/HMMSS																																														
SIN GLUTEN / NÃO CONTÉM GLUTEN		Func: 00000/HMMSS																																														
FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.																																																
EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO																																																
Código	Descrição	Quantidade	Tipo																																													
71467	Saco plastico pig. azul	1	Liso Azul																																													
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária																																													
EMBALAGEM SECUNDÁRIA / EMBALAJE SECUNDARIO																																																
Código	Descrição	Quantidade	Tipo																																													
66483	Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30 kg	1	Tampa																																													
66483	Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30 kg	1	Fundo																																													
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Secundária																																													
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão																																													
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária																																													
70245	Selo específico para o Chile	1	Selo																																													
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / HISTORIAL DE CAMBIOS																																																
Revisão / Revisión	Descrição / Descripción	Data / Fecha																																														
00	Elaboração da ficha	06/01/2025																																														
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 auto; width: 80%;"> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA</p> </div>																																																
ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR																																														
 Fernando Henrique da Silva P&D	 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial																																														