

	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 592 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
Nome do produto: Carne Congelada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Congelada Sin Hueso Descrição industrial: Recortes Descripción industrial: Recortes del Trozos Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -		Cód. do Produto: 27033 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
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.		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	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.

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	Separadores / Separadores:	Não aplicável
Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1883
Temperatura / Temperatura:	-18°C	1. Numero do SIF:	Dia/Mês/Ano.
Forro / Recubrimiento:	Não aplicável	2. Data do Abate:	0
Lacre / Sello:	Sim	3. Numero do lote:	M ou F
Código DIPOA / Código DIPOA:	0381/1883	4. Sexo dos animais:	0
		5. Idade dos animais:	



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