



# Ficha Técnica de Cortes

Data: 07/01/25  
Cód. FTCP&D 584



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

<b>Nome do produto:</b>	Carne Bovina Congelada Sem Osso	<b>Cód. do Produto:</b>	31006
<b>Nombre del producto:</b>	Carne de Vacuna Congelada Sin Hueso	<b>Destino:</b>	Chile
<b>Descrição industrial:</b>	Patinho	<b>Marca:</b>	Frivasa
<b>Descripción industrial:</b>	Posta Rosada	<b>Revisão:</b>	00
<b>Classificação de Peso:</b>		<b>CONGELADO / FROZEN</b>	
<b>Clasificación de peso:</b>			

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte da face anterior do fêmur, com base óssea no fêmur e patela, formado pelos músculos reto femoral e vastos lateral, medial e intermediário, separado do coxão mole, coxão duro e maminha da alcatra.

Corte de la superficie anterior del fémur, con base ósea en el fémur y rótula, formada por el recto femoral y vasto lateral, medial y músculos intermediarios, separados de la almohadilla blanda, almohadilla dura y pecho de la grupa.

### 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: Patinho / Compuesto por: Posta Rosada

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 individualmente em plástico termoencolhível transparente / Empacar las piezas individualmente en plástico transparente termorretráctil.
- 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 de 3 a 5 embalagens por caixa / Empaque de 3 a 5 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.

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 10<sup>5</sup> UFC

**Contagem de Staphylococcus aureus:** 5 x 10<sup>3</sup> UFC

**NMP coliformes termotolerantes:** NMP 0,1g

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS / INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

	100g	%VD
Valor energético (Kcal)	133	133
Proteínas (g)	21,72	21.72
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	0	0
Açúcares adicionas	0	0
Colesterol (mg)	56	56
H de C disponível (g)	0	0

	100g	%VD
Gorduras totais (g)	4.51	4.51
Gorduras saturadas	2	2
Gorduras monoinsaturada	1.9	1.9
Gorduras poliinsaturada	0.2	0.2
Gorduras trans	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	61	61

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL

Validade / Validez:

24 meses

Formato de data / Formato de fecha:

DD/MM/AAAA

Temperatura / Temperatura:

-18°C

Forro / Recubrimiento:

Sim

Lacre / Sello:

Sim

Código DIPOA / Código DIPOA:

0380/1883

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><b>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.</b> <b>MATADOURO FRIGORÍFICO</b> AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37.504-328 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>POSTA ROSADA PATINHO</p> <p>FECHA DE BENEFÍCIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE VENCIMENTO: DD/MM/AAAA DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA</p> <p>LOTE NÚMERO: RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000</p> <p>MANTENER CONGELADO: -18°C MANTENHA CONGELADO: -18°C</p> <p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0380/1883</p>	 

ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE			
<b>POSTA ROSADA - PATINHO</b>			
<b>CARNE DE VACUNA CONGELADA SIN HUESO / CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO</b>			
Fecha de producción / Data de produção: <b>DD/MM/AAAA</b>	Fecha de vencimiento / Data de validade: <b>DD/MM/AAAA</b>	Cantidad / Qtde.: <b>00</b>	Mucho / Lote: <b>000000</b>
Temperatura / Temperatura: <b>Mantener Congelado: -18°C</b> <b>Mantenha Congelado: -18°C</b>		Tara: <b>0,00</b> Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: <b>00,00</b> Kg
Lote Número / Rastreabilidade: <b>1883DDMMAA0000</b>		<b>00,00</b> 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			
SIN GLUTEN / NÃO CONTÉM GLUTEN		Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0380/1883	
<b>FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.</b>			


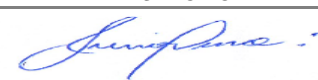

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
56906	Embalagem termoencolhível 34x44cm	1	Bobina
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária

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
71233	Forro	1	Fundo de caixa
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	07/01/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA  
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

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