

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 06/01/25 Cód. FTCP&D 581 
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 Nombre del producto: Carne de Vacuno Congelada Sin Hueso Descrição industrial: Musculo Traseiro Descripción industrial: Osobuco de Pierna Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -	Cód. do Produto: 31008 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Corte formado por músculos das faces posterior e lateral da tíbia e fíbula, com base óssea na tíbia e ossos tarsais, incluindo extensores digitais, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo. Corte formado por músculos de las caras posterior y lateral de la tibia y el peroné, con base óssea en la tibia y los huesos del tarso, incluidos los extensores digitales, peroneo largo, peroneo tercero, extensor digital largo y poplíteo.	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: Músculo Traseiro / Compuesto por: Osobuco de Pierna. 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 individualmente em plástico termoencolhível transparente / Empacar las piezas individualmente en plástico transparente termorretráctil. - Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Coloque la etiqueta interior en el centro del paquete. - 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 de 12 a 16 embalagens por caixa / Empaque de 12 a 16 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		CARREGAMENTO / CARGA																																																
																																																		
- 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.		- 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																																																		
<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>%VD</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (Kcal)</td><td>94</td><td>94</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>19</td><td>19</td></tr><tr><td>Carboidratos (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares totais</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares adicionas</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Coolesterol (mg)</td><td>55</td><td>55</td></tr><tr><td>H de C disponível (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table>		100g	%VD	Valor energético (Kcal)	94	94	Proteínas (g)	19	19	Carboidratos (g)	0	0	Açúcares totais	0	0	Açúcares adicionas	0	0	Coolesterol (mg)	55	55	H de C disponível (g)	0	0	<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>%VD</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>0.2</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Gorduras poliinsaturada</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Gorduras trans</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>52</td><td>52</td></tr></tbody></table>		100g	%VD	Gorduras totais (g)	2	2	Gorduras saturadas	1	1	Gorduras monoinsaturada	0.2	0.2	Gorduras poliinsaturada	0	0	Gorduras trans	0	0	Fibras alimentares (g)	0	0	Sódio (mg)	52	52	
	100g	%VD																																																
Valor energético (Kcal)	94	94																																																
Proteínas (g)	19	19																																																
Carboidratos (g)	0	0																																																
Açúcares totais	0	0																																																
Açúcares adicionas	0	0																																																
Coolesterol (mg)	55	55																																																
H de C disponível (g)	0	0																																																
	100g	%VD																																																
Gorduras totais (g)	2	2																																																
Gorduras saturadas	1	1																																																
Gorduras monoinsaturada	0.2	0.2																																																
Gorduras poliinsaturada	0	0																																																
Gorduras trans	0	0																																																
Fibras alimentares (g)	0	0																																																
Sódio (mg)	52	52																																																
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL																																																		
<table><tbody><tr><td>Validade / Validez:</td><td>24 meses</td></tr><tr><td>Formato de data / Formato de fecha:</td><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>Temperatura / Temperatura:</td><td>-18°C</td></tr><tr><td>Forro / Recubrimiento:</td><td>Sim</td></tr><tr><td>Lacre / Sello:</td><td>Sim</td></tr><tr><td>Código DIPOA / Código DIPOA:</td><td>0380/1883</td></tr></tbody></table>	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: Rastreabilidade / Trazabilidad:  1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais:	<table><tbody><tr><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>1883</td></tr><tr><td>Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td>0</td></tr><tr><td>M ou F</td></tr><tr><td>0</td></tr></tbody></table>	Não aplicável	1883	Dia/Mês/Ano.	0	M ou F	0																														
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																																																	
Não aplicável																																																		
1883																																																		
Dia/Mês/Ano.																																																		
0																																																		
M ou F																																																		
0																																																		

ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA		ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)																																								
FRIVASA FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORIFICO AVENIDA WAGNES LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400 CARNE DE VACUNO CONGELADA SIN HUESO CARNE CONGELADA DE BOVINO S/OSO OSOBUCO DE PIERNA MUSCULO TRASEIRO V FECHA DE BENEFICIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA FECHA DE PRODUCCION: DD/MM/AAAA DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA LOTE NUMERO: RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000 MANTENER CONGELADO: -18°C MANTENHA CONGELADO: -18°C REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0380/1883 INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO PORCIONE 1 TROZO (100 G) PORCIONES POR ENVASE 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO) <table><tr><td>CANTIDAD POR PORCION</td><td>100 G</td><td>1 PORCION</td></tr><tr><td>Energia (Kcal)</td><td>84</td><td>84</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>19</td><td>19</td></tr><tr><td>Grasa Total (g)</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Grasa Saturada (g)</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Grasa Monoinsaturada (g)</td><td>0.2</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Grasa Poliinsaturada (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Acido Grasos Trans (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Carbónhidrato (mg)</td><td>55</td><td>55</td></tr><tr><td>Fibra Alimentaria (g)</td><td>52</td><td>52</td></tr><tr><td>Hidr C. Digesible (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>0</td><td>0</td></tr></table> CONTENER CORDON UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1883 S.I.F.		CANTIDAD POR PORCION	100 G	1 PORCION	Energia (Kcal)	84	84	Proteína (g)	19	19	Grasa Total (g)	2	2	Grasa Saturada (g)	1	1	Grasa Monoinsaturada (g)	0.2	0.2	Grasa Poliinsaturada (g)	0	0	Acido Grasos Trans (g)	0	0	Carbónhidrato (mg)	55	55	Fibra Alimentaria (g)	52	52	Hidr C. Digesible (g)	0	0	Azúcares Totales (g)	0	0	Sodio (mg)	0	0	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1883 S.I.F.	
CANTIDAD POR PORCION	100 G	1 PORCION																																								
Energia (Kcal)	84	84																																								
Proteína (g)	19	19																																								
Grasa Total (g)	2	2																																								
Grasa Saturada (g)	1	1																																								
Grasa Monoinsaturada (g)	0.2	0.2																																								
Grasa Poliinsaturada (g)	0	0																																								
Acido Grasos Trans (g)	0	0																																								
Carbónhidrato (mg)	55	55																																								
Fibra Alimentaria (g)	52	52																																								
Hidr C. Digesible (g)	0	0																																								
Azúcares Totales (g)	0	0																																								
Sodio (mg)	0	0																																								
ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE																																										
OSOBUCO DE PIERNA / MUSCULO CARNE DE VACUNO CONGELADA SIN HUESO / CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA Cantidad / Qtde.: 00 Mucho / Lote: 000000 Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000 Temperatura / Temperatura: Mantener Congelado: -18°C Mantenha Congelado: -18°C Tare: 0,000 Kg Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000 Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg FRIGORIFICO 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 Nr: 0380/1883 Func: 00000/HMMSS FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.																																										
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																																							
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão																																							
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																																							
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária																																							
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão																																							
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																																								
CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA																																										
ELABORADO POR		REVISADO POR	APROVADO POR																																							
Fernando Henrique da Silva Analista de P&D		Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial																																							