



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 06/01/25
Cód. FTCP&D 577



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:	31009
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Congelada Sin Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Musculo Dianteiro	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Oso buco de Mano	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte localizado nas regiões braquial e antebraquial, com base óssea no úmero, rádio, ulna e carpo, e músculos como bíceps braquial, coracobraquial e braquial, extensor carporradial, abdutor longo digital e pronador redondo.

El corte incluye las regiones braquial y antebraquial, con base ósea en húmero, radio, cúbito y carpo, y músculos como el bíceps braquial, coracobraquial y braquial, extensor carporradial, abductor digital largo y pronador redondo.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Remover todas as anomalias como: Excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.

Eliminar todas las anomalías como: Exceso sebo, glándulas, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartilagos, etc.

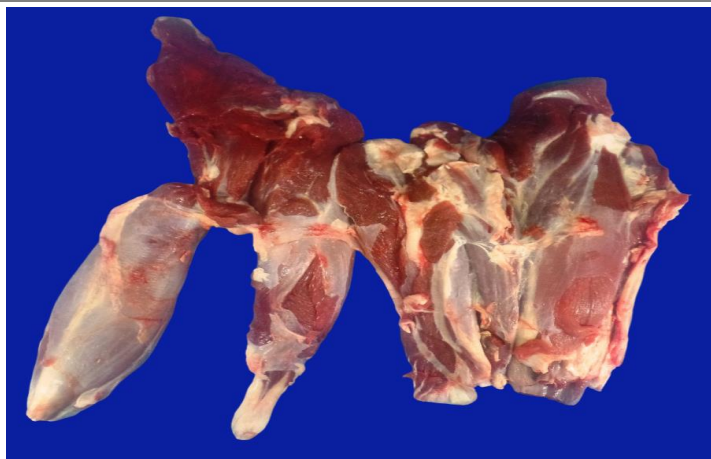
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Músculo dianteiro / Compuesto por: Oso buco de Mano.

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 no centro da embalagem / Coloque la etiqueta interior en el centro del paquete.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Sigla 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 6 a 10 embalagens por caixa / Empaque de 6 a 10 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 / Sigla 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	%VD
Valor energético (Kcal)	96	96
Proteínas (g)	18	18
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)	3	3
Gorduras saturadas	1	1
Gorduras monoinsaturada	0.2	0.2
Gorduras poliinsaturada	0	0
Gorduras trans	1	1
Fibras alimentares (g)	51	51
Sódio (mg)	50	50

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>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AÇUDE - CEP 37.504-326 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>OSOBUCO DE MANO MUSCULO DIANTEIRO</p> <p>FECHA DE BENEFÍCIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE PRODUCCION: DD/MM/AAAA DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA</p> <p>LOTE NUMERO: 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						
OSOBUCO DE MANO / MUSCULO						
CARNE DE VACUNA 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		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg			
Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: <div style="font-size: 2em; font-weight: bold;">00,00</div> 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 Func: 00000/HMMSS						
FRIVASA - FRIGORÍFICO 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

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	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 P&D	 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial