

	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 Congelada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Congelada Sin Hueso Descrição industrial: Musculo Dianteiro Descripción industrial: Osobuco de Mano Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -	Cód. do Produto: 31009 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
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: Osobuco 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	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 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 / 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 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
Coolesterol (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



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