

	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: 09/01/25 Cód. FTCP&D 574		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO <table><tr><td> Nome do produto: Carne Congelada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Congelada Sin Hueso Descrição industrial: Lagarto Descripción industrial: Pollo Ganso Classificação de Peso: - Clasificación de peso: - </td><td> Cód. do Produto: 31013 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN </td></tr></table>			Nome do produto: Carne Congelada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Congelada Sin Hueso Descrição industrial: Lagarto Descripción industrial: Pollo Ganso Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -	Cód. do Produto: 31013 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN
Nome do produto: Carne Congelada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Congelada Sin Hueso Descrição industrial: Lagarto Descripción industrial: Pollo Ganso Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -	Cód. do Produto: 31013 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Corte formado pela massa muscular localizada na região posterior da coxa, com base óssea no fêmur, composto pelo músculo semitendinoso. Corte formado por la masa muscular situada en la región posterior del muslo, con base óssea en el fémur, compuesto por el músculo semitendinoso. 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: Lagarto / Compuesto por: Pollo Ganso. 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 <table><tr><td> 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 / 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. </td><td> SECUNDÁRIA / SECUNDARIO - Acondicionar de 4 a 7 embalagens por caixa / Empaque de 4 a 7 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. </td></tr></table>			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 / 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 4 a 7 embalagens por caixa / Empaque de 4 a 7 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.
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 / 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 4 a 7 embalagens por caixa / Empaque de 4 a 7 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: 6 porções • Porção 100g																																																		
<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>%VD</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (Kcal)</td><td>135</td><td>135</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>21</td><td>21</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>Colesterol (mg)</td><td>56</td><td>56</td></tr><tr><td>H de C disponível (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table>		100g	%VD	Valor energético (Kcal)	135	135	Proteínas (g)	21	21	Carboidratos (g)	0	0	Açúcares totais	0	0	Açúcares adicionas	0	0	Colesterol (mg)	56	56	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>5.2</td><td>5.2</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>2.3</td><td>2.3</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>2.3</td><td>2.3</td></tr><tr><td>Gorduras poliinsaturada</td><td>0.1</td><td>0.1</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>54</td><td>54</td></tr></tbody></table>		100g	%VD	Gorduras totais (g)	5.2	5.2	Gorduras saturadas	2.3	2.3	Gorduras monoinsaturada	2.3	2.3	Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1	Gorduras trans	0	0	Fibras alimentares (g)	0	0	Sódio (mg)	54	54	
	100g	%VD																																																
Valor energético (Kcal)	135	135																																																
Proteínas (g)	21	21																																																
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)	5.2	5.2																																																
Gorduras saturadas	2.3	2.3																																																
Gorduras monoinsaturada	2.3	2.3																																																
Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1																																																
Gorduras trans	0	0																																																
Fibras alimentares (g)	0	0																																																
Sódio (mg)	54	54																																																
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	<table><tbody><tr><td>Separadores / Separadores:</td><td></td></tr><tr><td>Rastreabilidade / Trazabilidad:</td><td>1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais:</td></tr></tbody></table> 	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																																																	
Separadores / Separadores:																																																		
Rastreabilidade / Trazabilidad:	1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais:																																																	
Não aplicável																																																		
1883																																																		
Dia/Mês/Ano.																																																		
0																																																		
M ou F																																																		
0																																																		

ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE

EMBA LA GEN PRIMA RIA / EMBA LA 15 PRIMA RIA

[illegible][illegible]

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

[illegible]