

	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 570 
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: Filé de Costela Descripción industrial: Lomo Vetado Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -		Cód. do Produto: 31019 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
Corte formado por músculos sobre o filé de costela e cartilagem da escápula, com base óssea na cartilagem da escápula e apófises espinhais das vértebras torácicas T6 a T10, incluindo as porções torácicas dos músculos trapézio, rombóide e grande dorsal. Corte formado por músculos sobre el filete costal y cartilago escapular, con la base ósea sobre el cartilago escapular y los procesos espinosos de las vértebras torácicas T6 a T10, incluyendo las porciones torácicas de los músculos trapecio, romboides y dorsal ancho.		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: Filé de Costela / Compuesto por: Lomo Vetado. 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 7 a 11 embalagens por caixa / Empaque de 7 a 11 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		PALETAGEM / PALETIZADO																																																
																																																		
- 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>202</td><td>202</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>20</td><td>20</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>52</td><td>52</td></tr><tr><td>H de C disponível (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table>		100g	%VD	Valor energético (Kcal)	202	202	Proteínas (g)	20	20	Carboidratos (g)	0	0	Açúcares totais	0	0	Açúcares adicionas	0	0	Colesterol (mg)	52	52	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>13</td><td>13</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>6.7</td><td>6.7</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>4.6</td><td>4.6</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>39</td><td>39</td></tr></tbody></table>		100g	%VD	Gorduras totais (g)	13	13	Gorduras saturadas	6.7	6.7	Gorduras monoinsaturada	4.6	4.6	Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1	Gorduras trans	0	0	Fibras alimentares (g)	0	0	Sódio (mg)	39	39	
	100g	%VD																																																
Valor energético (Kcal)	202	202																																																
Proteínas (g)	20	20																																																
Carboidratos (g)	0	0																																																
Açúcares totais	0	0																																																
Açúcares adicionas	0	0																																																
Colesterol (mg)	52	52																																																
H de C disponível (g)	0	0																																																
	100g	%VD																																																
Gorduras totais (g)	13	13																																																
Gorduras saturadas	6.7	6.7																																																
Gorduras monoinsaturada	4.6	4.6																																																
Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1																																																
Gorduras trans	0	0																																																
Fibras alimentares (g)	0	0																																																
Sódio (mg)	39	39																																																
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																																																		

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