



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 06/01/25
Cód. FTCP&D 580



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:	31022
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Congelada Sin Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Musculo Mole	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Abastero	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte da face posterior da articulação fêmoro-tibial, com base óssea no fêmur, tibia, tarso e fíbula, formado pelos músculos gastrocnêmio, sóleo e flexor digital superficial, separado do coxão duro, lagarto e coxão mole.

Corte de la superficie posterior de la articulación femorotibial, con base ósea en fémur, tibia, tarso y peroné, formada por los músculos gastrocnemio, sóleo y flexor digital superficial, separados de la almohadilla dura, lagarto y almohadilla blanda.

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: Musculo mole / Compuesto por: Abastero.

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 12 á 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 / 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)	142	142
Proteínas (g)	22	22
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	0	0
Açúcares adicionas	0	0
Colesterol (mg)	51	51
H de C disponível (g)	0	0

	100g	%VD
Gorduras totais (g)	5.5	5.5
Gorduras saturadas	2.2	2.2
Gorduras monoinsaturada	2.6	2.6
Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1
Gorduras trans	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	66	66

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:

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

ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / ETIQUETAS (IMÁGENES SÓLO CON FINES ILUSTRATIVOS)																	
ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA	ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)																
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  <p>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p>CARNE DE VACUNA CONGELADA SIN HUESO / CARNE CONGELADA DE BOVINO S/OSOSSO</p> <p>ABASTERO / MUSCULO MOLE V</p> <table border="1" style="width: 100%; font-size: 8px;"> <tr> <td>FECHA DE BENEFÍCIO: DD/MM/AAAA</td> <td>INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</td> </tr> <tr> <td>DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA</td> <td>PORCIONES / TROZOS / UNID. (1 PORCIÓN)</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE PRODUCCIÓN: DD/MM/AAAA</td> <td>PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)</td> </tr> <tr> <td>DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>LOTE NÚMERO: 1883DDMMAA0000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000</td> <td></td> </tr> </table> <p>MANTENER CONGELADO: -18°C / MANTENHA CONGELADO: -18°C</p> <p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0380/1883</p> </div>	FECHA DE BENEFÍCIO: DD/MM/AAAA	INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO	DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA	PORCIONES / TROZOS / UNID. (1 PORCIÓN)	FECHA DE PRODUCCIÓN: DD/MM/AAAA	PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)	DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA		FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA		DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA		LOTE NÚMERO: 1883DDMMAA0000		RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000		
FECHA DE BENEFÍCIO: DD/MM/AAAA	INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO																
DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA	PORCIONES / TROZOS / UNID. (1 PORCIÓN)																
FECHA DE PRODUCCIÓN: DD/MM/AAAA	PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)																
DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA																	
FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA																	
DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA																	
LOTE NÚMERO: 1883DDMMAA0000																	
RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000																	




ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE			
ABASTERO - MUSCULO MOLE			
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 / Qtd.: 00	Mucho / Lote: 000000
Temperatura / Temperatura: Mantener Congelado: -18°C Mantenha Congelado: -18°C		Tara: 0,00 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg
Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		00,00 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			
Func: 00000/HMMSS		Func: 00000/HMMSS	
FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
50030	Embalagem termoencolhível 20x51cm	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
ESTÉ 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