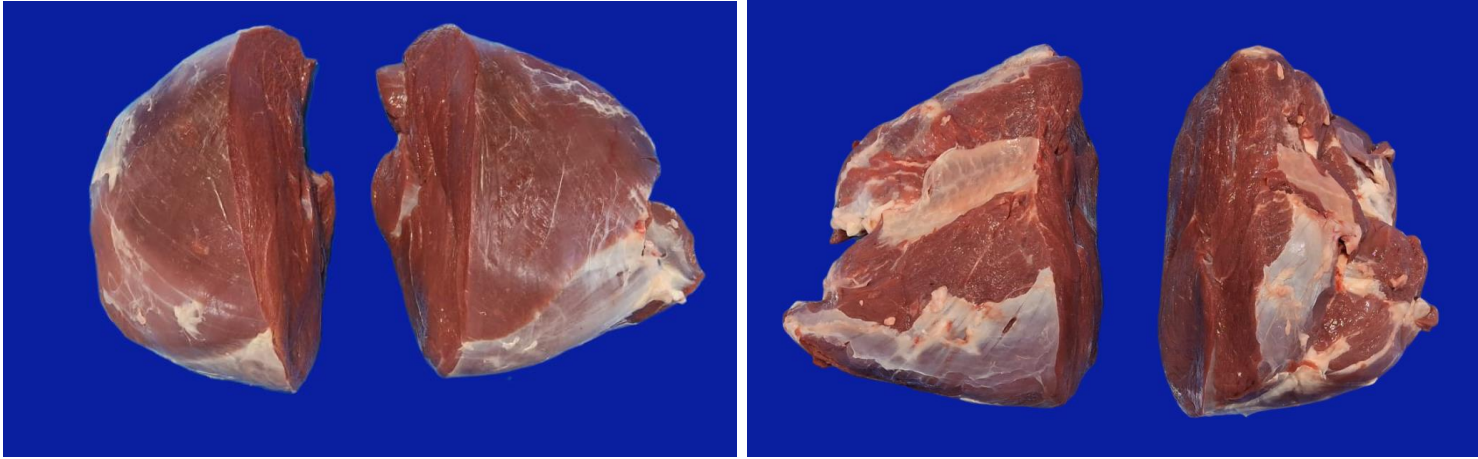


	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6	Data: 09/01/25 Cód. FTCP&D 586 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
Nome do produto: Carne Congelada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Congelada Sin Hueso Descrição industrial: Patinho Fracionado Descripción industrial: Posta Rosada en Trozos Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -		Cód. do Produto: 31026 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
Corte formado pelas massas musculares da face anterior do fêmur, com base óssea no fêmur e patela, composto pelos músculos reto femoral e vastos lateral, medial e intermediário, separado do coxão mole, coxão duro e maminha da alcatra. Sección formada por las masas musculares de la cara anterior del fémur, con base óssea en el fémur y la rótula, compuesta por los músculos recto femoral y vasto lateral, medial e intermedio, separados del coxal, coxal duro y capuchón de la grupa.		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: Patinho / Compuesto por: Posta Rosada Corte padrão dividido em duas partes, cor vermelha característica / Corte estándar dividido en dos partes, 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 com dimensão de 80x80mm / Empacar las piezas individualmente en plástico de 80x80mm. - 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 8 a 11 embalagens por caixa / Empaque de 8 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



- 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.

PALETAGEM / PALETIZADO



- 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

	100g	%VD
Valor energético (Kcal)	133	133
Proteínas (g)	21.72	21.72
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)	4.51	4.51
Gorduras saturadas	2	2
Gorduras monoinsaturada	1.9	1.9
Gorduras poliinsaturada	0.2	0.2
Gorduras trans	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	61	61

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL

Validade / Validez:	24 meses	Separadores / Separadores:	Não aplicável
Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1883
Temperatura / Temperatura:	-18°C		Dia/Mês/Ano.
Forro / Recubrimiento:	Sim		0
Lacre / Sello:	Sim		M ou F
Código DIPOA / Código DIPOA:	0434/1883		0





100

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
 Fernando Henrique da Silva Analista de P&D	 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial