

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 03/03/25 Cód. FTCP&D 573 
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: Pescoço Descripción industrial: Cogote Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -		Cód. do Produto: 31027 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN
DESCRIZAÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
O corte inclui músculos das vértebras cervicais, da borda anterior da primeira costela e da extremidade anterior do esterno, como trapézio, omotransverso, braquicefálico, romboide, serrato ventral, esplênio e outros músculos cervicais. El corte incluye músculos de las vértebras cervicales, el borde anterior de la primera costilla y el extremo anterior del esternón, como el trapecio, omotransverso, braquicéfalo, romboides, serrato ventral, esplenio y otros músculos cervicales.		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: Pescoço / Compuesto por: Cogote 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 em saco plástico pigmentação azul / Empacar las piezas en una bolsa de plástico pigmentada de azul. - 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 3 a 4 blocos por embalagem / Empaque de 3 a 4 embalaje 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: 42 porções aprox. • Porção 100g																																															
<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 PORCION</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (Kcal)</td><td>107</td><td>107</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>12</td><td>12</td></tr><tr><td>H de C disponível (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORCION	Valor energético (Kcal)	107	107	Proteínas (g)	21	21	Carboidratos (g)	0	0	Açúcares totais	0	0	Açúcares adicionas	0	0	Colesterol (mg)	12	12	H de C disponível (g)	0	0	<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 PORCION</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>4.4</td><td>4.4</td></tr><tr><td>Gorduras poliinsaturada</td><td>0.4</td><td>0.4</td></tr><tr><td>Gorduras trans</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>13.78</td><td>13.78</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORCION	Gorduras totais (g)	3	3	Gorduras saturadas	1	1	Gorduras monoinsaturada	4.4	4.4	Gorduras poliinsaturada	0.4	0.4	Gorduras trans	0	0	Sódio (mg)	13.78	13.78	
	100g	1 PORCION																																													
Valor energético (Kcal)	107	107																																													
Proteínas (g)	21	21																																													
Carboidratos (g)	0	0																																													
Açúcares totais	0	0																																													
Açúcares adicionas	0	0																																													
Colesterol (mg)	12	12																																													
H de C disponível (g)	0	0																																													
	100g	1 PORCION																																													
Gorduras totais (g)	3	3																																													
Gorduras saturadas	1	1																																													
Gorduras monoinsaturada	4.4	4.4																																													
Gorduras poliinsaturada	0.4	0.4																																													
Gorduras trans	0	0																																													
Sódio (mg)	13.78	13.78																																													
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL																																															
Validade / Validez: Formato de data / Formato de fecha: Temperatura / Temperatura: Forro / Recubrimiento: Lacre / Sello: Código DIPOA / Código DIPOA:	<table><tbody><tr><td>24 meses</td></tr><tr><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>-18°C</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>0442/1883</td></tr></tbody></table>	24 meses	DD/MM/AAAA	-18°C	Sim	Sim	0442/1883	Separadores / Separadores: Rastreabilidade / Trazabilidad:  <table><tbody><tr><td>1. Numero do SIF:</td><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>2. Data do Abate:</td><td>1883</td></tr><tr><td>3. Numero do lote:</td><td>Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td>4. Sexo dos animais:</td><td>0</td></tr><tr><td>5. Idade dos animais:</td><td>M ou F</td></tr><tr><td></td><td>0</td></tr></tbody></table>	1. Numero do SIF:	Não aplicável	2. Data do Abate:	1883	3. Numero do lote:	Dia/Mês/Ano.	4. Sexo dos animais:	0	5. Idade dos animais:	M ou F		0																											
24 meses																																															
DD/MM/AAAA																																															
-18°C																																															
Sim																																															
Sim																																															
0442/1883																																															
1. Numero do SIF:	Não aplicável																																														
2. Data do Abate:	1883																																														
3. Numero do lote:	Dia/Mês/Ano.																																														
4. Sexo dos animais:	0																																														
5. Idade dos animais:	M ou F																																														
	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.