



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 09/01/25
Cód. FTCP&D 560



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

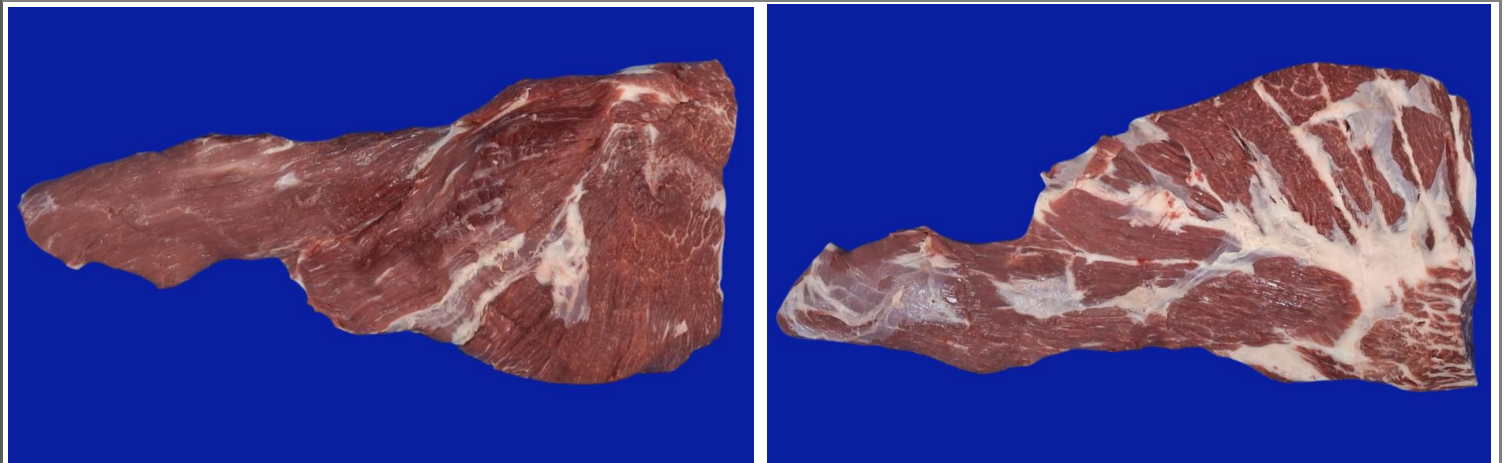
Nome do produto:	Carne Bovina Congelada Sem Osso	Cód. do Produto:	41006
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Congelada Sin Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Costela do Dianteiro	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Sobrecostilla	Revisão:	00
Classificação de Peso:	1,54 kg	CONGELADO / FROZEN	
Clasificación de peso:	1,54 kg		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
<p>Corte formado pela massa muscular inserida na borda posterior da escápula, úmero e extremidade da ulna, com base óssea na escápula, úmero e ulna, composto pelo músculo tríceps braquial.</p> <p>Section formed by the muscle mass inserted into the posterior border of the scapula, humerus and end of the ulna, with a bony base on the scapula, humerus and ulna, composed of the triceps brachii muscle.</p>	<p>Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.</p> <p>Elimina todas las anomalías como: exceso de sebo, ganglios, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartilagos, etc.</p>

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Costela do Dianteiro / Compuesto por: Sobrecostilla.
 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 / 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.

- Acondicionar de 8 a 12 embalagens por caixa / Empaque de 8 a 12 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)	139	139
Proteínas (g)	19	19
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	0	0
Açúcares adicionas	0	0
Colesterol (mg)	75	75
H de C disponível (g)	0	0

	100g	%VD
Gorduras totais (g)	7	7
Gorduras saturadas	3	3
Gorduras monoinsaturada	3.9	3.9
Gorduras poliinsaturada	0.75	0.75
Gorduras trans	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	77	77




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 - BRAZIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400</p> </div> <div style="width: 60%; text-align: center;">  </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p>CARNE DE VACUNA CONGELADA SIN HUESO / CARNE CONGELADA DE BOVINO S/OSSO</p> <p>SOBRECOSTILLA / COSTELA DO DIANTEIRO V</p> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: 8px;"> <tr> <th colspan="2">INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</th> </tr> <tr> <td colspan="2">PORCIÓN: 118,00 (100 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)</td> </tr> <tr> <th>CANTIDAD POR PORCIÓN</th> <th>100 g</th> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>139</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monosaturada (g)</td> <td>3,9</td> </tr> <tr> <td>Grasa Polinsaturada (g)</td> <td>0,25</td> </tr> <tr> <td>Ácido Grasas Trans (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>59</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>H de C. Disponible (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>77</td> </tr> </table> <p>CONSUMIR COCIDO / UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO</p> <p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0380/1883</p>	INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO		PORCIÓN: 118,00 (100 g)		PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)		CANTIDAD POR PORCIÓN	100 g	Energía (Kcal)	139	Proteína (g)	19	Grasa Total (g)	7	Grasa Saturada (g)	3	Grasa Monosaturada (g)	3,9	Grasa Polinsaturada (g)	0,25	Ácido Grasas Trans (g)	0	Colesterol (mg)	59	Fibra Alimentaria (g)	0	H de C. Disponible (g)	0	Azúcares Totales (g)	0	Sodio (mg)	77	
INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO																																	
PORCIÓN: 118,00 (100 g)																																	
PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)																																	
CANTIDAD POR PORCIÓN	100 g																																
Energía (Kcal)	139																																
Proteína (g)	19																																
Grasa Total (g)	7																																
Grasa Saturada (g)	3																																
Grasa Monosaturada (g)	3,9																																
Grasa Polinsaturada (g)	0,25																																
Ácido Grasas Trans (g)	0																																
Colesterol (mg)	59																																
Fibra Alimentaria (g)	0																																
H de C. Disponible (g)	0																																
Azúcares Totales (g)	0																																
Sodio (mg)	77																																




ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE			
SOBRECOSTILLA - COSTELA DO DIANTEIRO			
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	Mucbo / Lote: 000000
Temperatura / Temperatura: Mantener Congelado: -18°C Mantenha Congelado: -18°C		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg
Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		00,00 Kg	
FRIGORIFICO 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	
FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
56906	Embalagem termoencolhível 34x44cm	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	09/01/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA
ESTE 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