



# Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:  
14/01/25  
Cód. FTCP&D  
553



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

<b>Nome do produto:</b>	Carne Bovina Resfriada Sem Osso	<b>Cód. do Produto:</b>	20005
<b>Nombre del producto:</b>	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	<b>Destino:</b>	Chile
<b>Descrição industrial:</b>	Contra Filé	<b>Marca:</b>	Frivasa
<b>Descripción industrial:</b>	Lomo Liso	<b>Revisão:</b>	00
<b>Classificação de Peso:</b>	-	<b>CONGELADO / FROZEN</b>	
<b>Clasificación de peso:</b>	-		

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte obtido a partir do contra filé com cordão, pela remoção do músculo espinhal dorsal que constitui o cordão do contra filé.  
Corte obtenido del lomo liso con cordón y sin solapa, eliminando el músculo espinoso dorsal que conforma el cordón del solomillo.

### CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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: Contra Filé / Compuesto por: Lomo Liso.  
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 / 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.

### SECUNDÁRIA / SECUNDARIO



- Acondicionar de 5 a 7 embalagens por caixa / Empaque de 5 a 7 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.

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/ Deben acomodarse entre 38 y 46 cajas por fila.

- 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 10<sup>5</sup> UFC

**Contagem de Staphylococcus aureus:** 5 x 10<sup>3</sup> UFC

**NMP coliformes termotolerantes:** NMP 0,1g

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS / INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 42 porções aprox. • Porção 100g

	100g	1 PORÇÃO
Valor energético (Kcal)	189	189
Proteínas (g)	21	21
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	0	0
Açúcares adicionas	0	0
Colesterol (mg)	73	73
H de C disponível (g)	0	0

	100g	1 PORÇÃO
Gorduras totais (g)	13	13
Gorduras saturadas	5.6	5.6
Gorduras monoinsaturada	5.5	5.5
Gorduras poliinsaturada	0.2	0.2
Gorduras trans	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	54	54

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL

Validade / Validez:

4 meses

Formato de data / Formato de fecha:

DD/MM/AAAA

Temperatura / Temperatura:

0°C a 4°C

Forro / Recubrimiento:

Sim

Lacre / Sello:

Sim

Código DIPOA / Código DIPOA:

0337/1883

Separadores / Separadores:

Sim

Rastreabilidade / Trazabilidad:

1. Numero do SIF:

1883

2. Data do Abate:

Dia/Mês/Ano.

3. Numero do lote:

0




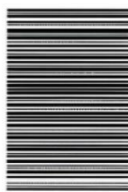




4. Sexo dos animais:

M ou F

5. Idade dos animais:

0



ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / ETIQUETAS (IMÁGENES SÓLO CON FINES ILUSTRATIVOS)			
ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA		ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)	
 <p><b>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.</b> 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> <p>CARNE DE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSSO</p> <p>LOMO LISO CONTRA FILE</p> <p>FECHA DE BENEFICIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE PRODUCCION: DD/MM/AAAA DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA</p> <p>LOTE NUMERO: 1883DDMMAA0000 RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000</p> <p>MANTENER ENFRIADO: 0°C a 4°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 4°C</p> <p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0337/1883</p>			
ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE			
<b>LOMO LISO - CONTRA FILE</b>			
<b>CARNE DE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO</b>			
Fecha de produccion / Data de produção: DD/MM/AAAA Fecha de vencimiento / Data de Validade: DD/MM/AAAA	Cantidad / Qtde.: 00 Mucho / Lote: 000000 Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000	Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 0°C a 4°C Mantenha Resfriado: 0°C a 4°C	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg
Lote Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000			
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 NO CONTIENE GLUTEN / NAO CONTEM GLUTEN		Func: 00000/HMMSS	
<b>FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.</b>			
EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
56905	Embalagem termoencolhível 28x75cm	1	Embalagem
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária
EMBALAGEM SECUNDÁRIA / EMBALAJE SECUNDARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
70637	Caixa de papelão tampa branca 30kg	1	Tampa
70637	Caixa de papelão fundo 30kg	1	Fundo
71502	Divisória com dimensão 1580x155mm	1	Separador
71233	Fundo de caixa (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	Externa
70245	Selo específico para o Chile	1	Selo
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / HISTORIAL DE CAMBIOS			
Revisão / Revisión	Descrição / Descripción	Data / Fecha	
00	Elaboração da ficha	14/01/2025	
CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA			
ELABORADO POR  Fernando Henrique da Silva P&D	REVISADO POR  Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	APROVADO POR  Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial	