



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
14/01/25
Cód. FTCP&D
554



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 Resfriada Sem Osso	Cód. do Produto:	20006
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Coxão Duro	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Ganso	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	RESFRIADO / ENFRIADO	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte formado pela massa muscular do bíceps femoral, aderida à face lateral do coxão, com base óssea no fêmur, íliaco, tíbia e fíbula, separado do músculo mole, lagarto e coxão mole.

Sección formada por la masa muscular del bíceps femoral, adosada a la cara lateral del muslo, con base ósea en el fémur, íliaco, tibia y peroné, separada del músculo blando, lagarto y muslo.

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: Coxão Duro / Compuesto por: Ganso.

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 4 a 7 embalagens por caixa / Empaque de 4 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 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	1 PORÇÃO
Valor energético (Kcal)	148	148
Proteínas (g)	22	22
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	0	0
Açúcares adicionas	0	0
Colesterol (mg)	60	60
H de C disponível (g)	0	0








	100g	1 PORÇÃO
Gorduras totais (g)	6.22	6.22
Gorduras saturadas	2.9	2.9
Gorduras monoinsaturada	2.4	2.4
Gorduras poliinsaturada	0.18	0.18
Gorduras trans	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	49	49

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>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> <p>CARNE DE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSSO</p> <p>GANSO COXAO DURO</p> <p>INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO PORCIÓN: 1 TROZO (100 G) PORCIONES POR ENVASE: 24 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)</p> <table border="1" style="font-size: 8px;"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD POR PORCIÓN</th> <th>100 G</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Energía (kcal)</td><td>148</td><td>148</td></tr> <tr><td>Proteína (g)</td><td>22</td><td>22</td></tr> <tr><td>Grasa Total (g)</td><td>6,32</td><td>6,32</td></tr> <tr><td>Grasa Saturada (g)</td><td>2,9</td><td>2,9</td></tr> <tr><td>Grasa Monoinsaturada (g)</td><td>2,4</td><td>2,4</td></tr> <tr><td>Grasa Poliinsaturada (g)</td><td>0,1</td><td>0,1</td></tr> <tr><td>Ácido Grasos Trans (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Carbónhidratos (g)</td><td>60</td><td>60</td></tr> <tr><td>Fibra Alimenticia (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>H de C. Disponible (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Azúcares Totales (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td>49</td><td>49</td></tr> </tbody> </table> <p>CONSUMIR COCIDO UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO</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>	CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN	Energía (kcal)	148	148	Proteína (g)	22	22	Grasa Total (g)	6,32	6,32	Grasa Saturada (g)	2,9	2,9	Grasa Monoinsaturada (g)	2,4	2,4	Grasa Poliinsaturada (g)	0,1	0,1	Ácido Grasos Trans (g)	0	0	Carbónhidratos (g)	60	60	Fibra Alimenticia (g)	0	0	H de C. Disponible (g)	0	0	Azúcares Totales (g)	0	0	Sodio (mg)	49	49			
CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN																																								
Energía (kcal)	148	148																																								
Proteína (g)	22	22																																								
Grasa Total (g)	6,32	6,32																																								
Grasa Saturada (g)	2,9	2,9																																								
Grasa Monoinsaturada (g)	2,4	2,4																																								
Grasa Poliinsaturada (g)	0,1	0,1																																								
Ácido Grasos Trans (g)	0	0																																								
Carbónhidratos (g)	60	60																																								
Fibra Alimenticia (g)	0	0																																								
H de C. Disponible (g)	0	0																																								
Azúcares Totales (g)	0	0																																								
Sodio (mg)	49	49																																								
ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE																																										
GANSO - COXAO DURO CARNE DE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ 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	Cod. de Producto / Cod. do Produto: 00000																																						
Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 0°C a 4°C Mantenha Resfriado: 0°C a 4°C		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg																																							
Lote Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: <div style="font-size: 2em; font-weight: bold; background-color: black; color: white; padding: 10px; display: inline-block;"> 00,00 Kg </div>																																								
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																																						
FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.																																										
EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO																																										
Código	Descrição	Quantidade	Tipo																																							
51796	Embalagem termoencolhível 26x55cm	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	REVISADO POR	APROVADO POR																																								
 Fernando Henrique da Silva P&D	 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial																																								