



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 14/01/25
Cód. FTCP&D 571



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:	20017
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Bife do Vazio	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Palanca	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	RESFRIADO / ENFRIADO	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte formado pela porção grossa do músculo reto abdominal, com base óssea no rebordo distal da última costela, apófises transversas das vértebras lombares e tuberosidade do íleo, composto exclusivamente pelo músculo reto abdominal.
Sección formada por la porción gruesa del músculo recto del abdomen, con la base ósea en el borde distal de la última costilla, apófisis transversas de las vértebras lumbares y tuberosidad del íleon, compuesta exclusivamente por el músculo recto del abdomen.

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: Bife do Vazio / Compuesto por: Palanca.
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 / 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.

SECUNDÁRIA / SECUNDARIO



- Acondicionar de 20 a 25 embalagens por caixa / Empaque de 20 a 25 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/ 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)	142	142
Proteínas (g)	22	22
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	0	0
Açúcares adicionas	0	0
Colesterol (mg)	51	51
H de C disponível (g)	0	0




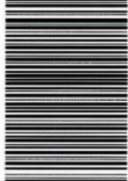




	100g	1 PORÇÃO
Gorduras totais (g)	5.5	5.5
Gorduras saturadas	2.2	2.2
Gorduras monoinsaturada	2.6	2.6
Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1
Gorduras trans	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	66	66

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>PALANCA BIFE DO VAZIO</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			
PALANCA / BIFE DO VAZIO			
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. do Produto / Cod. do Produto: 00000	Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 0°C a 4°C Mantenha Resfriado: 0°C a 4°C	Tara: 0,00 Kg Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg
Lote Número / 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	
FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			
EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
50773	Embalagem termoencolhível 20x40cm	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 30 kg	1	Tampa
70637	Caixa de papelão fundo 30 kg	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	