

	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 Resfriada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Bife do Vazio Descripción industrial: Palanca Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -		Cód. do Produto: 20017 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 RESFRIADO / ENFRIADO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
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.		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, cartílagos, 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		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 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		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/ 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	Separadores / Separadores:	Sim
Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1. Numero do SIF: 1883
Temperatura / Temperatura:	0°C a 4°C		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.
Forro / Recubrimiento:	Sim		3. Numero do lote: 0
Lacre / Sello:	Sim		4. Sexo dos animais: M ou F
Código DIPOA / Código DIPOA:	0337/1883		5. Idade dos animais: 0

ETIQUETAS (IMÁGENES MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / ETIQUETAS (IMÁGENES SÓLO CON FINES ILUSTRATIVAS)

ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA

ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)

 FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/0001-92 - TEL: 55 35 3629-7400																																				
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSO PALANCA BIFE DO VAZIO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PORCIONES 1 TRONZO (1000 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">PORCIONES POR ENVASE: 42 APORC.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">(PUES VARIAR CON EL PESO NETO)</td> </tr> <tr> <td>CANTIDAD POR PORCIÓN</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>311</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monosaturada (g)</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Grasa Polisaturada (g)</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Ácido Grasos Trans (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidratos (g)</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>H de C. Diaprombilo (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Azúcar Total (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>64</td> </tr> </table> CONSUMIR COCIDO UNA VEZ ABERTO MANTENER REFRIGERADO		INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO		PORCIONES 1 TRONZO (1000 g)		PORCIONES POR ENVASE: 42 APORC.		(PUES VARIAR CON EL PESO NETO)		CANTIDAD POR PORCIÓN	100 g	Energía (Kcal)	311	Proteína (g)	17	Grasa Total (g)	27	Grasa Saturada (g)	11	Grasa Monosaturada (g)	3,5	Grasa Polisaturada (g)	0,3	Ácido Grasos Trans (g)	0	Carbónhidratos (g)	40	Fibra Alimentaria (g)	0	H de C. Diaprombilo (g)	0	Azúcar Total (g)	0	Sodio (mg)	64
INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO																																				
PORCIONES 1 TRONZO (1000 g)																																				
PORCIONES POR ENVASE: 42 APORC.																																				
(PUES VARIAR CON EL PESO NETO)																																				
CANTIDAD POR PORCIÓN	100 g																																			
Energía (Kcal)	311																																			
Proteína (g)	17																																			
Grasa Total (g)	27																																			
Grasa Saturada (g)	11																																			
Grasa Monosaturada (g)	3,5																																			
Grasa Polisaturada (g)	0,3																																			
Ácido Grasos Trans (g)	0																																			
Carbónhidratos (g)	40																																			
Fibra Alimentaria (g)	0																																			
H de C. Diaprombilo (g)	0																																			
Azúcar Total (g)	0																																			
Sodio (mg)	64																																			
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0337/1883																																				

ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE

PALANCA / BIFE DO VAZIO					
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO					
Fecha de producción / Data de produção:	Fecha de vencimiento / Data de Validade:	Cantidad / Qtde:	Mucho / Lote:	Cod. de Producto / Cod. do Produto:	
DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	00	000000	00000	
Temperatura / Temperatura:		Tara:		Peso Bruto / Peso Bruto:	
Mantener Enfriado: 0°C a 4°C Mantenha Resfriado: 0°C a 4°C		0,000 Kg		00,00 Kg	
Lote Número / Rastreabilidade:		Peso Neto / Peso Líquido:			
1883DDMMAA0000		00,00 Kg			
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
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão

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
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Externa
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão
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
 Analista de P&D

Carlos Eduardo Ferro Junior
 Gerente do Controle de Qualidade

Saulo Barros Germiniani
 Diretor Comercial