

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 15/01/25 Cód. FTCP&D 591 
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 Nombre del producto: Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Costela do Dianteiro Descripción industrial: Sobrecostilla Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -		Cód. do Produto: 21006 Destino: Chile Marca: Frivasa Revisão: 00 RESFRIADO / ENFRIADO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
Corte formado pela separação do grupo muscular profundo da parede lateral do tórax, com base óssea nas costelas, vértebras torácicas e escápula, composto pelos músculos serrato cervical ventral e escaleno dorsal. Corte formado por la separación del grupo muscular profundo de la pared lateral del tórax, con base ósea en las costillas, vértebras torácicas y escápula, integrado por los músculos serrato cervical ventral y escaleno dorsal.		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: 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 / 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.		- Acondicionar de 7 a 12 embalagens por caixa / Empaque de 7 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 / 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		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)	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	1 PORÇÃO	
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:	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

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.