



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0408

REVISÃO: 0

DATA: julho 2017

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

Nome do produto: Carne congelada de bovino sem osso **Código:** 3127
Nome comercial: Coxão duro **Destino:** Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte da face lateral do coxão obtido pela liberação do músculo bíceps femoral aderido às faces laterais do fêmur, ventral do osso íliaco e extremidades proximais da tíbia e fíbula e separação de suas ligações naturais com o músculo mole, lagarto e coxão mole.

Base óssea: Fêmur, íliaco, tíbia e fíbula.

Componentes musculares: bíceps femoral.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Partes dos cortes do quarto traseiro.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, cupim, fibrose e reações de vacina.
3. Deixar a peça com 10% de gordura.
4. Sem cortes operacionais.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: Livre.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Staphylococcus aureus: 5×10^3 UFC /g

Mesófilos aeróbios: 1×10^5 UFC/g

Listeria monocytogenes: ausência / 25g

Coliformes termotolerantes: NMP 0,1g

Salmonella: Ausência/25g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagens termo encolhíveis com dimensões 37x55cm (cód.64124).
2. A etiqueta primária branca 86x166mm (cód. 66655) deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões nº 110x300mm (cód.50295).
4. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
5. Embalagem secundária: a tampa de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo automática da marca FRIVASA com as dimensões 580x375x155mm (Cód. 66483).
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 558x361x155mm (Cód. 66483).
7. Acomodar até 6 unidades por caixa.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



9. Utilizar para impressão da etiqueta testeira o ribon de super resina (Azul) com as dimensões nº 110x450mm (cód. 50726).

10. Forro: Não aplicável.

11. Lacre: Não aplicável.

12. Separadores: Não aplicável.

13. Conservar a -12°C.

14. Validade deverá ser de 24 meses.

15. Código DIPOA: 0053/1883.

16. Rastreabilidade:

1. Numero do SIF: **1883**
2. Data do Abate: **(Dia/Mês/Ano)**
3. Numero do lote: **00**
4. Sexo dos animais: **M ou F**
5. Idade dos animais: **0**

1 2 3 4 5
1883 0000000000

Etiqueta interna

FRIVASA
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
COXAO DURO 3127
Data de Produção/Lote: Validade:
Registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0053/1883
MANTENHA CONGELADO ATÉ -12°C
7 899721 500998
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA
TEMPO DE CONSUMO ATÉ:
DESLAZADA (°C) 4 DIAS
CONGELADA (-4°C) 3 MESES
PREZERVAÇÃO (-12°C) VIDE VALIDADE
TODAS AS CARNEZES DEVEM SER DECONGELADAS NA RECOMENDADA
SAC (15) 3629-7400
INDÚSTRIA BRASILEIRA
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAJ LTDA - MATADOURO FRIGORÍFICO
Av. Wagner L. Machado, nº 1100 - Itajuba - MG - Brasil - Tel: (35) 3629-7400
CNPJ 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386.933.00-56
Peso da Embalagem: 15g - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

COXAO DURO
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
Data Produção: Data Validade: DUN14
Tara: Peso Bruto:
Temperatura: Manter Congelado até -12°C
7 899721 500998
INDÚSTRIA BRASILEIRA
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAJ LTDA
CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386.933.00-56
Av. Wagner Lemos Machado, 1100
Açude - Itajuba - MG
www.frivasa.com.br
01178997215009983102002161
Registro no Ministério da Agricultura
SIF / DIPOA Sob Nr.: 0053/1883
Func.: 45135/135337
Tara Interna:
NÃO CONTEM GLUTEN
FRIVASA - CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

CÓPIA ELETRÔNICA

ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

Willian Santos
Assistente Controle de Qualidade

Larissa Garroni
Coordenadora Controle de Qualidade

Emerson de Barros Germiniani
Diretor Comercial