



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0220

REVISAO: 0

DATA: Maio 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 resfriada de bovino sem osso

Código: 2206

Nome comercial: Coxão mole

Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Preparado pela remoção dos músculos gracilis, sartório e pectíneo, que constituem a capa de coxão mole.

Base óssea: ísquio, púbis, fêmur e tíbia.

Componentes musculares: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado 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 0% de gordura (100VL).
4. Cortes operacionais: red meat.
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

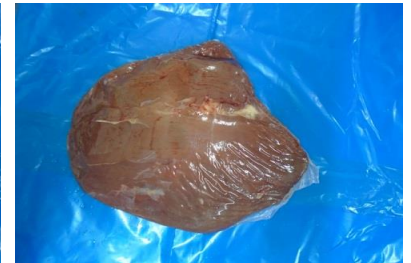
Salmonella: Ausência/25g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagens termo encolhíveis com dimensões 26 x 55 cm (cód. 51796).
2. A etiqueta primária branca com dimensão 85x127mm específica para o mercado interno (cód. 54467) 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 8 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 das etiquetas testeiras 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 2°C.

14. Validade deverá ser de 2 meses.

15. Código DIPOA: 0001/1883.

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 RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
COXAO MOLE **2206**
 Data de Produção/Lote: Validade:
 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0001/1883
 MANTENHA RESFRIADO ATÉ 2°C

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.

Informações Pecuárias Nacionais de 1983	
Valor Nutricional por porção	100g
Valor Energético	256,00 kcal
Carboidrato	0,00 g
Proteína	20,00 g
Gorduras Totais	12,00 g
Gorduras Saturadas	4,00 g
Gorduras Trans	0,00 g
Fibra Alimentar	0,00 g

INDUSTRIA BRASILEIRA
 FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. - MATADOURO FRIGORIFICO
 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 MOLE
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Data Produção: Data Validade: 00/11/14
 Tara: Peso Bruto:
 Temperatura: **Manter Resfriado até 2°C**
 Otd.: Lote: Cod. Produto: **2206**
 Peso Líquido:
 Registro no Ministério da Agricultura
 SIF / DIPOA Sob Nr: 0001/1883

INDUSTRIA BRASILEIRA
 FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ 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
 01178989371552203102002405

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