



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 29/10/25
Cód. FTCP&D 670



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 / PRODUCT IDENTIFICATION

Nome do produto:	Carne Congelada de Bovino Sem Osso	Cód. do Produto:	18151
Product name:	Frozen Boneless Beef	Destino:	Egito
Descrição Industrial:	Acem	Marca:	Frivasa
Industrial Description:	Chuck	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Weight Rating:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

Corte formado pelas massas musculares das vértebras T1 a T5 e costelas dorsais, composto por trapézio, romboide, serrato ventral e músculos torácicos associados.
Section formed by the muscular masses of vertebrae T1 to T5 and dorsal ribs, composed of trapezius, rhomboid, serratus ventralis and associated thoracic muscles.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS

Remover todas as anomalias como: Excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.
Remove all anomalies such as: Excess sebum, lymph nodes, bones, blood clots, cervical nerve, lymph nodes, cartilage, etc.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Composto por: Acem / Composed of: Chuck.
Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / No operational cuts and characteristic red color.
pH: Controlado na carcaça ≤ 5.99 / pH: Controlled in the carcass ≤ 5.99.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF THE PRODUCT



FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF PACKAGING

PRIMÁRIA / PRIMARY



- Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Pack the parts individually in clear heat shrink plastic.
- Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Position the internal label in the center of the packaging.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.
- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.

SECUNDÁRIA / SECONDARY



- Acondicionar de 5 a 7 embalagens por caixa / Pack 5 to 7 packages per box.
- Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Position the external and horizontally and on the same side of the box.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.
- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF THE STOCK PHOTOS

CAIXA FECHADA / CLOSED BOX



- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Use cardboard box model (lid and bottom) as predefined.
- Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Place the external and central label on the box as specified by the importer.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.

PALETAGEM / PALLETING



- Deve ser estivado em duas torres, com fileiras de cinco e quatro caixas, organizada de forma uniforme, garantindo circulação de ar e segurança no contêiner frigorífico / It must be stowed in two towers, with rows of five and four boxes, organized in a uniform manner, ensuring air circulation and safety in the refrigerated container.
- Devem ser acomodadas entre 44 e 55 caixas por torre, conforme a configuração de cada uma, totalizando 11 fileiras por contêiner frigorífico / Between 44 and 55 boxes must be accommodated per tower, depending on the configuration of each one, totaling 11 rows per refrigerated container.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PATTERNS

- Salmonella sp:** Ausência/25 g
- Listeria monocytogenes:** Ausência/25g
- Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos:** 1 x 10⁴ UFC
- Contagem de Staphylococcus aureus:** 5 x 10³ UFC
- NMP coliformes termotolerantes:** NMP 0,1g

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION

Validade / Validity:

Formato de data / Date format:

Temperatura / Temperature:

Forro / Lining:

Lacre / Seals:

Código DIPOA / DIPOA code:

12 meses
DD/MM/AAAA
-18°C
Sim
Não aplicável
0457/1883

Separadores / Separators::

Rastreabilidade / Rastreability:



1. Numero do SIF:
2. Data do Abate:
3. Numero do lote:
4. Sexo dos animais:
5. Idade dos animais:

Não aplicável
1883
Dia/Mês/Ano.
0
M ou F
0

