



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
30/10/25
Cód. FTCP&D
671



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
Product name: Frozen Boneless Beef
Descrição Industrial: Peito
Industrial Description: Brisket
Classificação de Peso: -
Weight Rating: -

Cód. do Produto: 18154
Destino: Egito
Marca: Frivasa
Revisão: 00

CONGELADO / FROZEN

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

Corte formado pelas massas musculares do esterno e cartilagens costais, com base óssea nas seis primeiras esternébras e costelas, composto por peitorais, subclávio, intercostais e transverso torácico.
Cuts formed by the muscular masses of the sternum and costal cartilages, with a bony base in the first six sternbrae and ribs, composed of pectorals, subclavian, intercostals and transverse thoracic.

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: Peito / Composed of: Brisket.
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 6 a 8 embalagens por caixa / Pack 6 to 8 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 refrigerado / 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 refrigerado / 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

ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)

ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL

ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL

 <p>FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. ABATEDOURO FRIGORIFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP: 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ: 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400</p>		
<p>IMPORTER NAME AND ADDRESS: FROZEN BONELESS BEEF - BRSKE1PEITO SLAUGHTER DATE/LOTE: DDMM/AAAA SLAUGHTER, PRODUCER, EXPORTER BY FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA - MATADOURO FRIGORIFICO ADDRESS: AV WAGNER LEMOS MACHADO 1100, ITAJUBÁ, MG PLANT NUMBER - SF: 1883, MINAS GERAIS STATE ORIGIN: BRAZIL KEEP FROZEN AT: -18°C TRACEABILITY: 1883DDMMAA0000 EXPIRY DATE 12 MONTHS FROM SLAUGHTER DATE SLAUGHTERED ACCORDING TO ISLAMIC RITES SUPERVISED BY IS EG HALAL</p>	<p>اسم المستورد وعنوانه: لحم بقرى بدون عظام - صدر تاريخ القتل: المذبح والمصدر: فرغوريفيكو فالي دو ساپوكاي لتدا - ماتادورو فرغوريفيكو عنوانه: اڤينيدا الوagner ليموس ماشادو رقم 1100 - ايتاجوبا، ميناس جيرائس رقم المذبح - سبيل: 1883، ولاية ميناس جيرائس بلد المنشأ: البرازيل متفوق درجه -18 في مجمدة تحفظ يحفظ مجمداً في درجه -18 مئوية - 12 شهراً من التاريخ لا يباع لحمه المنتج بعد تاريخه UNDER SUPERVISION OF IS EG HALAL التي اسرى من حال القتل تحت اشراف</p>	
<p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0457/1880</p>		

Não se aplica / Does not apply

ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL

BRISKET / PEITO			
FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG. DE BOV S/ OSSO			
Production Date / Data de produção: DD/MM/AAAA	Expiration Date / Data de Validade: DD/MM/AAAA	Qtde: 00	Lot / Lote: 000000
Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado ate -18°C		Tara: 0,00 kg	Gross Weight / Peso Bruto: 00,00 kg
Traceability / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		الوزن الصافي / Net Weight / Peso Líquido: 00,00 Kg	
FRIGORIFICO 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			
DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN		Func: 00000/HMMSS	
Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0457/1883			
FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			

EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
51301	Embalagem termoencolhível 40x60cm	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 / SECONDARY PACKAGING

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66483	Caixa de papelão Tampa / Fundo duplo 30kg	1	Tampa
66483	Caixa de papelão Tampa / Fundo duplo 30kg	1	Fundo
71233	Forro	1	Fundo de caixa
58198	Etiqueta (testeira) adesiva cód. de barras 102x197mm	1	Testeira
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Secundária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY

Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date
00	Elaboração da ficha	30/10/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY
 ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
 Bruna Vitória de Carvalho Ferreira Assistente de Controle de Qualidade	 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial