

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda 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	Data: 07/04/25 Cód. FTCP&D 1055 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION		
Nome do produto: Carne Bovina Congelada Sem Osso Product name: Frozen Boneless Beef Descrição Industrial: Peito Industrial Description: Brisket Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 17040 Destino: Emirados Arabes Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS
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 sternebrae and ribs, composed of pectorals, subclavian, intercostals and transverse thoracic.		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 operations 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	SECUNDÁRIA / SECONDARY	
 - Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Wrap the parts individually in clear shrink wrap. - 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 da etiqueta devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.	 - Acondicionar de 4 á 6 embalagens por caixa / Pack 4 to 6 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 E TRANSPORTE / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF STORAGE AND TRANSPORTATION			
CAIXA FECHADA / CLOSED BOX		CARREGAMENTO / LOADING	
			
- 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.		- 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 escherichia coli: < 1 UFC/cm². NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION			
Validade / Validity:	24 meses	Separadores / Separators:	Não aplicável
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Rastreability:	1. Numero do SIF: 1883
Temperatura / Temperature:	-18°C		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.
Forro / Lining:	Sim		3. Numero do lote: 0
Lacre / Seals:	Não aplicável		4. Sexo dos animais: M ou F
Código DIPOA / DIPOA code:	-		5. Idade dos animais: 0

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

ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL

ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL

 FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRAZIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400							
FROZEN BONELESS BEEF BRISKET CARNE CONG DE BOVINO S/ OSSO PEITO الصدر لحم بقري مجمد منزوع العظم This product is not derived from animals were fed by feeds produced with animal proteins and/or animal residues هذا المنتج ليس مشتقاً من حيوانات معطاة بأتغذية مصنوعة من مواد بروتينية حيوانية أو منتجات حيوانية. <table><tr><td>SLAUGHTERING DATE - DATA DE ABATE - تاريخ الذبح</td><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>PRODUCTION DATE - DATA DE PRODUÇÃO - تاريخ الإنتاج</td><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>EXPIRY DATE - DATA DE VENCIMENTO - تاريخ الانتهاء</td><td>DD/MM/AAAA</td></tr></table> HALAL SLAUGHTERED ORIGIN : BRAZIL KEEP FROZEN AT -18°C ذبح حلال إنتاج البرازيل احفظ مجمد على درجة - ١٨ ستي USO AUTORIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA SOB Nº 0000/1883		SLAUGHTERING DATE - DATA DE ABATE - تاريخ الذبح	DD/MM/AAAA	PRODUCTION DATE - DATA DE PRODUÇÃO - تاريخ الإنتاج	DD/MM/AAAA	EXPIRY DATE - DATA DE VENCIMENTO - تاريخ الانتهاء	DD/MM/AAAA
SLAUGHTERING DATE - DATA DE ABATE - تاريخ الذبح	DD/MM/AAAA						
PRODUCTION DATE - DATA DE PRODUÇÃO - تاريخ الإنتاج	DD/MM/AAAA						
EXPIRY DATE - DATA DE VENCIMENTO - تاريخ الانتهاء	DD/MM/AAAA						



ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL

BRISKET / PEITO			
FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOVINO S/OSSO			
Production Date / Data de produção: DD/MM/AAAA	Expiration Date / Data de Validade: DD/MM/AAAA	Qtde.: 00 Lot / Lote: 000000 Product Code / Cod. do Produto: 00000	
Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado ate -18°C		Tara: 0,000 Gross Weight / Peso Bruto: 00,00 Kg 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		Uso Autorizado pelo Ministério de Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0000/1883	Func: 00000/HMMSS
FRIVASA - FRIGORÍFICO 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

EMBALAGEM SECUNDÁRIA / SECONDARY PACKAGING

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66483	Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30 KG	1	Tampa
66483	Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30 KG	1	Fundo
71233	Forro	1	Fundo de caixa
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Testeira
70466	Fita Ribon misto VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Secundária
70466	Fita Ribon misto VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão
69391	Etiqueta Halal 50x50mm	1	Etiqueta

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY

Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date
00	Elaboração da ficha	07/04/2025

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

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR


Fernando Henrique da Silva
P&D


Carlos Eduardo Ferro Junior
Gerente do Controle de Qualidade


Saulo Barros Germiniani
Diretor Comercial