

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 15/04/25 Cód. FTCP&D 422	
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: Fralda Industrial Description: Thin Flank Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 18085 Destino: Angola Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Corte da porção costal do diafragma, com base óssea nas seis últimas costelas e apêndice xifóide, composto pelo músculo diafragma. Section of the costal portion of the diaphragm, with the bony base of the last six ribs and the xiphoid process, composed of the diaphragm muscle.		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: Fraldinha / Composed of: Thin Flank. 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		SECUNDÁRIA / SECONDARY	
			
- Embalar as peças individualmente em embalagem plástica transparente / Pack the parts individually in clear plastic packaging. - 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 12 à 15 embalagens por caixa / Pack 12 to 15 packages per box. - Posicionar etiqueta testeira horizontalmente na face da caixa / Position the front label horizontally on the face of the box. - 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.	

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 testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Position the front 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

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.