

Ficha Técnica de Cortes

10/04/25 Cód. FTCP&D 407

Data:



Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - İtajubá 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

Carne Congelada de Bovino sem Osso Nome do produto:

Product name: Frozen Boneless Beef

Descrição Industrial: Peixinho **Industrial Description:** Chuck Tender

Classificação de Peso:

Weight Rating:

23024 Cód. do Produto: Destino: Aruba Marca: Frivasa Revisão: 00

CONGELADO / FROZEN

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

Corte formado pela massa muscular da fossa supraespinhosa da escápula, com base óssea na escápula, composto pelo músculo supraespinhoso.

Section formed by the muscular mass of the supraspinatus fossa of the scapula, with a bony base on the scapula, composed of the supraspinatus muscle.

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: Peixinho / Composed of: Chuck Tender.

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 / 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.

SECUNDÁRIA / SECUNDARY



- Acondicionar de 12 á 16 embalagens por caixa / Pack 14 to 16 packages per box.
- Posicionar etiqueta 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 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



- 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.

CARREGAMENTO / LOADING



- 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 / lt 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: Formato de data / Date format: Temperatura / Temperature:

Forro / Lining: Lacre / Seals:

Código DIPOA / DIPOA code:

24 meses
DD/MM/AAAA
-18°C
Sim
Não aplicável

Separadores / Separators:

Rastreabilidade / Rastreability:

1883 000000øøøø

1. Numero do SIF:

2. Data do Abate:

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 FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOV S/ OSSC CHUCK TENDER / PEIXINHO PRODUCTION DATE / LOT: DATA DE PRODUÇÃO / LOTE: DD/MM/AAAA INSPECIONADO FREEZING DATE : DATA DE CONGELAMENTO: DD/MM/AAAA 1883 AT-18°C THE PRODUCT SHOULD: A-18°C OPRODUTO DEVESER CONSUMDO ATÉ: DD/MM/AAAA TRACEABILITY CODE/CÓDIGO DA RASTREABILIDADE: -18°C 1883DDMMAAØØØØ Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sol NÃO CONTÉM GLUTEN/DOES NOT CONTAIN GLUTEN



ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL



- FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.

EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING					
Código	Descrição	Quantidade	Tipo		
50030	Embalagem termoencolhível 20x51cm	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 30 KG	1	Tampa			
66483	Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30 KG	1	Fundo			
71233	Fundo de caixa (forro)	1	Forro			
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Testeira			
70466	Fita Ribon misto verde 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	10/04/2025		

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

ELABORADO POR REVISADO POR APROVADO POR 1 Fernando Henrique da Silva Saulo Barros Germiniani Carlos Eduardo Ferro Junior Analista de P&D Gerente do Controle de Qualidade **Diretor Comercial**