



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
04/02/25
Cód. FTCP&D
919



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 Bovina Congelada Sem Osso	Cód. do Produto:	
Product name:	Frozen Boneless Beef	Destino:	Filipinas
Descrição Industrial:	Ponta de Paleta	Marca:	Frivasa
Industrial Description:	Short Plate	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Weight Rating:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

Corte formado pela massa muscular inserida na borda posterior da escápula, úmero e extremidade da ulna, com base óssea na escápula, úmero e ulna, composto pelo músculo tríceps braquial.

Section formed by the muscle mass inserted into the posterior border of the scapula, humerus and end of the ulna, with a bony base on the scapula, humerus and ulna, composed of the triceps brachii 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.

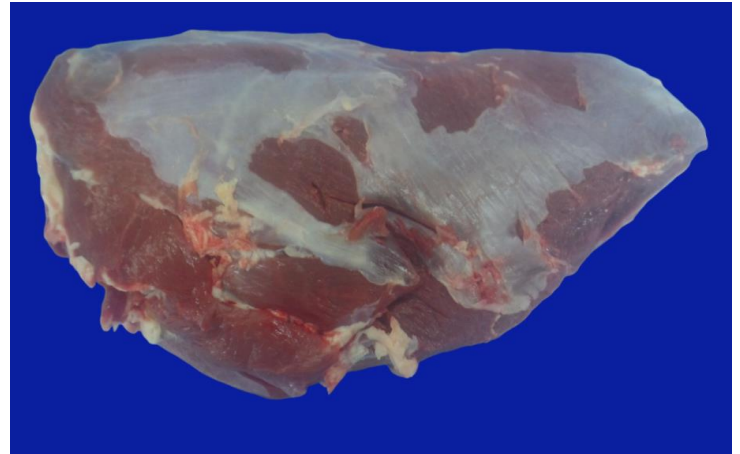
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Composto por: Ponta de Paleta / Compuesto por: Short Plate.

Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / No operational cuts and characteristic red color.

pH: Controlado na carcaça ≤ 5.80 / pH: Controlled in the carcass ≤ 5.80.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF THE PRODUCT



FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF PACKAGING

PRIMÁRIA / PRIMARY



- Embalar as peças individualmente em embalagem plástica transparente IWP / Pack the parts individually in clear plastic IWP 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 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 10 embalagens por caixa / Pack 6 to 10 packages per box.
- Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa e também o selo para o importador / Position the internal label and front panel horizontally on the same side of the box and also the seal for the importer.
- 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



- 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.

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 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 10⁶ UFC
Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC
NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION



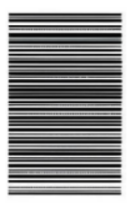




Validade / Validity:	24 meses
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA
Temperatura / Temperature:	-18°C
Forro / Lining:	Sim
Lacre / Seals:	Sim
Código DIPOA / DIPOA code:	0456/1883

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																																																													
		<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; text-align: center;">FOR EXPORT TO THE PHILIPPINES</p> </div>																																																													
<p>FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOV S/ OSSO SHORT PLATE / PONTA DE PALETA</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">PRODUCTION DATE / LOT: DATA DE PRODUÇÃO / LOTE:</td> <td style="width: 30%;">DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td>FREEZING DATE: DATA DE CONGELAMENTO:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td>AT -18°C THE PRODUCT SHOULD: A -18°C O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO ATÉ:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td>TRACEABILITY CODE / CÓDIGO DA RASTREABILIDADE:</td> <td>1883DDMMAA0000</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">INDÚSTRIA BRASILEIRA / PRODUCT OF BRAZIL</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center; width: 80px;"> <p style="font-size: 0.8em;">MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1883 S.I.F.</p> </div> <div style="margin-left: 10px;"> <p style="font-weight: bold; font-size: 1.1em;">-18°C</p> </div> </div>  <p style="font-size: 0.8em;">KEEP FROZEN AT MANTENHA CONGELADO À</p> <p style="font-size: 0.8em;">Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0456/1883 NÃO CONTÉM GLUTEN / DOES NOT CONTAIN GLUTEN</p> <p style="font-size: 0.7em;">FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. - ABATEDOURO FRIGORÍFICO AV. WAGNER L. MACHADO, N° 1100 - ITAJUBÁ - MG - BRASIL - CEP 37504326 - TEL.: (35) 3629-7400 - CNPJ 01.702.122/0001-92 - IE. 324.386.933.00.56</p>		PRODUCTION DATE / LOT: DATA DE PRODUÇÃO / LOTE:	DD/MM/AAAA	FREEZING DATE: DATA DE CONGELAMENTO:	DD/MM/AAAA	AT -18°C THE PRODUCT SHOULD: A -18°C O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO ATÉ:	DD/MM/AAAA	TRACEABILITY CODE / CÓDIGO DA RASTREABILIDADE:	1883DDMMAA0000																																																						
PRODUCTION DATE / LOT: DATA DE PRODUÇÃO / LOTE:	DD/MM/AAAA																																																														
FREEZING DATE: DATA DE CONGELAMENTO:	DD/MM/AAAA																																																														
AT -18°C THE PRODUCT SHOULD: A -18°C O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO ATÉ:	DD/MM/AAAA																																																														
TRACEABILITY CODE / CÓDIGO DA RASTREABILIDADE:	1883DDMMAA0000																																																														
ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL																																																															
<div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; font-weight: bold;">SHORT PLATE / PONTA DE PALETA</div> <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; font-weight: bold;">FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOVINO S/OSSO</div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: 0.8em;"> <tr> <td style="width: 25%;">Production Date / Data de produção:</td> <td style="width: 25%;">Expiration Date / Data de Validade:</td> <td style="width: 10%;">Qtde.</td> <td style="width: 10%;">Lot / Lote:</td> <td style="width: 30%;">Product Code / Cod. do Produto:</td> </tr> <tr> <td>DD/MM/AAAA</td> <td>DD/MM/AAAA</td> <td style="text-align: center;">00</td> <td style="text-align: center;">000000</td> <td style="text-align: center;">00000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Temperature / Temperatura:</td> <td>Tara:</td> <td colspan="2">Gross Weight / Peso Bruto:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado até -18°C</td> <td style="text-align: center;">0,00 Kg</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">00,00 Kg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Traceability / Rastreabilidade:</td> <td colspan="3">Net Weight / Peso Líquido:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">1883DDMMAA0000</td> <td colspan="3" style="text-align: center; font-size: 1.5em; font-weight: bold;">00,00 Kg</td> </tr> <tr> <td colspan="5">FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="font-size: 0.7em;">CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">www.frivasa.com.br</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="font-size: 0.7em;">DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="font-size: 0.7em;">Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0456/1883</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="font-size: 0.7em;">Func: 00000/HMMSS</td> </tr> </table> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">   </div> <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; font-weight: bold; text-align: center; font-size: 1.1em;">FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.</div>				Production Date / Data de produção:	Expiration Date / Data de Validade:	Qtde.	Lot / Lote:	Product Code / Cod. do Produto:	DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	00	000000	00000	Temperature / Temperatura:		Tara:	Gross Weight / Peso Bruto:		Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado até -18°C		0,00 Kg	00,00 Kg		Traceability / Rastreabilidade:		Net Weight / Peso Líquido:			1883DDMMAA0000		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 da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0456/1883					Func: 00000/HMMSS				
Production Date / Data de produção:	Expiration Date / Data de Validade:	Qtde.	Lot / Lote:	Product Code / Cod. do Produto:																																																											
DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	00	000000	00000																																																											
Temperature / Temperatura:		Tara:	Gross Weight / Peso Bruto:																																																												
Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado até -18°C		0,00 Kg	00,00 Kg																																																												
Traceability / Rastreabilidade:		Net Weight / Peso Líquido:																																																													
1883DDMMAA0000		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 da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0456/1883																																																															
Func: 00000/HMMSS																																																															
EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING																																																															
Código	Descrição	Quantidade	Tipo																																																												
66806	Embalagem plástica IWP com dimensões 120x120cm	1	Embalagem plástica																																																												
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																																																												
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Secundária																																																												
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão																																																												
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária																																																												
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão																																																												
70245	Selo específico para Filipinas	1	Selo																																																												
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY																																																															
Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date																																																													
00	Elaboração da ficha	04/02/2025																																																													
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: auto;"> <p style="font-size: 0.8em; margin: 0;">CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA</p> </div>																																																															
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																																																													