

	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: 03/02/25 Cód. FTCP&D 951 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Capa de Filé Descripción industrial: Plateada Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -		Cód. do Produto: 20302 Destino: Chile Marca: Garra Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
Corte formado pelas massas musculares sobre o filé de costela e cartilagem da escápula, com base óssea na escápula e vértebras T6 a T10, composto por trapézio, romboide e grande dorsal. Corte formado por las masas musculares sobre el filete costal y el cartílago escapular, con la base ósea sobre la escápula y las vértebras T6 a T10, compuesta por el trapecio, romboides y dorsal ancho.		Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc. Elimina todas las anomalías como: exceso de sebo, ganglios, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartílagos, etc.
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO		
Composto por: Capa de Filé / Compuesto por: Plateada. Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / Sin cortes operativos y color rojo característico. pH: Controlado na carcaça ≤ 5.80 / pH: Controlado en canal ≤ 5,80.		
FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL PRODUCTO		
FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL EMBALAJE		
PRIMÁRIA / PRIMARIO		SECUNDÁRIA / SECUNDARIO
- Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Empacar las piezas individualmente en plástico transparente termorretráctil. - Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Coloque la etiqueta interior en el centro del paquete. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.		- Acondicionar de 10 a 14 embalagens por caixa / Empaque de 10 a 14 paquetes por caja. - Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Coloque la etiqueta interna y el panel frontal horizontalmente en el mismo lado de la caja. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM E TRANSPORTE / FOTOS ILUSTRATIVAS DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
CAIXA FECHADA / CAJA CERRADA		CARREGAMENTO / CARGA	
			
- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Utilice el modelo de caja de cartón (tapa y fondo) según lo predefinido. - Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Coloque la etiqueta exterior y el frente en la caja según lo especificado por el importador. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.		- Deve ser estivado no modelo colmeia sobre 24 pallets, organizados uniformemente no semirreboque frigorífico, garantindo boa circulação de ar e segurança da carga / Debe ser estibada en el modelo colmena sobre 24 pallets, organizados uniformemente en el semirremolque frigorífico, garantizando una buena circulación del aire y la seguridad de la carga. - Devem ser acomodadas entre 38 e 46 caixas por fileira e 24 fileiras por semirreboque frigorífico/ Se deben acomodar entre 38 y 46 cajas por fila y 24 filas por semirremolque refrigerado. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.	
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS			
Salmonella sp: Ausência/25 g Listeria monocytogenes: Ausência/25g Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁵ UFC Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g			
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS / INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 42 porções aprox. • Porção 100g			
	100g	1 PORÇÃO	
Valor energético (Kcal)	135	135	
Proteínas (g)	21	21	
Carboidratos (g)	0	0	
Açúcares totais	0	0	
Açúcares adicionas	0	0	
Colesterol (mg)	56	56	
H de C disponível (g)	0	0	
	100g	1 PORÇÃO	
Gorduras totais (g)	5,2	5,2	
Gorduras saturadas	2,3	2,3	
Gorduras monoinsaturada	2,3	2,3	
Gorduras poliinsaturada	0,1	0,1	
Gorduras trans	0	0	
Fibras alimentares (g)	0	0	
Sódio (mg)	54	54	
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL			
Validade / Validez:	4 meses	Separadores / Separadores:	Sim
Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1. Numero do SIF: 1883
Temperatura / Temperatura:	0°C a 4°C		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.
Forro / Recubrimiento:	Sim		3. Numero do lote: 0
Lacre / Sello:	Sim		4. Sexo dos animais: M ou F
Código DIPOA / Código DIPOA:	0446/1883		5. Idade dos animais: 0

ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)																																																																								
PRODUZIDO POR: FRIGORÍFICO VALE DO SAPICALUTA, ABATEUROS FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1109 BAIRRO ALCIDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ: 01.702.122/000082 - TEL: +55 35 3629-7400	Para: CARRA INTERNACIONAL LTDA. CNPJ: 15.875.844/0001-69 AV BRASIL 1552 - SOMBRIO DA CENTRO CASCAVEL - MG - BRASIL CEP 35042-001																																																																							
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSSO	PLATEADA CAPA DE FILE																																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">FECHA DE BENEFÍCIO:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td>DATA DE ABATE:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 10px;"></td> </tr> <tr> <td>FECHA DE PRODUÇÃO:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td>DATA DE PRODUÇÃO:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 10px;"></td> </tr> <tr> <td>FECHA DE VENCIMENTO:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td>DATA DE VALIDADE:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 10px;"></td> </tr> <tr> <td>LOTE NÚMERO:</td> <td>1883DDMMMAA0000</td> </tr> <tr> <td>RASTREABILIDADE:</td> <td>1883DDMMMAA0000</td> </tr> </table>	FECHA DE BENEFÍCIO:	DD/MM/AAAA	DATA DE ABATE:	DD/MM/AAAA			FECHA DE PRODUÇÃO:	DD/MM/AAAA	DATA DE PRODUÇÃO:	DD/MM/AAAA			FECHA DE VENCIMENTO:	DD/MM/AAAA	DATA DE VALIDADE:	DD/MM/AAAA			LOTE NÚMERO:	1883DDMMMAA0000	RASTREABILIDADE:	1883DDMMMAA0000	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center; padding: 2px;">INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</th> </tr> <tr> <th style="text-align: left; padding: 2px;">PORCIÓN 1 TROZO (100 G)</th> <th style="text-align: left; padding: 2px;">PORCIÓN 1 TROZO (100 G)</th> <th style="text-align: left; padding: 2px;">PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX.</th> </tr> <tr> <th style="text-align: left; padding: 2px;">(PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)</th> <th style="text-align: left; padding: 2px;">(PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)</th> <th style="text-align: left; padding: 2px;">(PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px;">CANTIDAD POR PORCIÓN</td> <td style="padding: 2px;">100 G</td> <td style="padding: 2px;">1 PORCIÓN</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Energía (Kcal)</td> <td style="padding: 2px;">111</td> <td style="padding: 2px;">111</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Proteína (g)</td> <td style="padding: 2px;">18</td> <td style="padding: 2px;">18</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Grasa Total (g)</td> <td style="padding: 2px;">11</td> <td style="padding: 2px;">11</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Grasa Saturada (g)</td> <td style="padding: 2px;">5.3</td> <td style="padding: 2px;">5.3</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td style="padding: 2px;">5.1</td> <td style="padding: 2px;">5.1</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td style="padding: 2px;">0.15</td> <td style="padding: 2px;">0.15</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Ácido Grasos Trans (g)</td> <td style="padding: 2px;">0</td> <td style="padding: 2px;">0</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Colesterol (mg)</td> <td style="padding: 2px;">67</td> <td style="padding: 2px;">67</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Fibras Alimentares (g)</td> <td style="padding: 2px;">0</td> <td style="padding: 2px;">0</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">H de C. Disponible (g)</td> <td style="padding: 2px;">0</td> <td style="padding: 2px;">0</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Azúcares Totales (g)</td> <td style="padding: 2px;">0</td> <td style="padding: 2px;">0</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Sodio (mg)</td> <td style="padding: 2px;">41</td> <td style="padding: 2px;">41</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO			PORCIÓN 1 TROZO (100 G)	PORCIÓN 1 TROZO (100 G)	PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX.	(PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)	(PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)	(PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)	CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN	Energía (Kcal)	111	111	Proteína (g)	18	18	Grasa Total (g)	11	11	Grasa Saturada (g)	5.3	5.3	Grasa Monoinsaturada (g)	5.1	5.1	Grasa Poliinsaturada (g)	0.15	0.15	Ácido Grasos Trans (g)	0	0	Colesterol (mg)	67	67	Fibras Alimentares (g)	0	0	H de C. Disponible (g)	0	0	Azúcares Totales (g)	0	0	Sodio (mg)	41	41	
FECHA DE BENEFÍCIO:	DD/MM/AAAA																																																																							
DATA DE ABATE:	DD/MM/AAAA																																																																							
FECHA DE PRODUÇÃO:	DD/MM/AAAA																																																																							
DATA DE PRODUÇÃO:	DD/MM/AAAA																																																																							
FECHA DE VENCIMENTO:	DD/MM/AAAA																																																																							
DATA DE VALIDADE:	DD/MM/AAAA																																																																							
LOTE NÚMERO:	1883DDMMMAA0000																																																																							
RASTREABILIDADE:	1883DDMMMAA0000																																																																							
INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO																																																																								
PORCIÓN 1 TROZO (100 G)	PORCIÓN 1 TROZO (100 G)	PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX.																																																																						
(PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)	(PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)	(PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)																																																																						
CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN																																																																						
Energía (Kcal)	111	111																																																																						
Proteína (g)	18	18																																																																						
Grasa Total (g)	11	11																																																																						
Grasa Saturada (g)	5.3	5.3																																																																						
Grasa Monoinsaturada (g)	5.1	5.1																																																																						
Grasa Poliinsaturada (g)	0.15	0.15																																																																						
Ácido Grasos Trans (g)	0	0																																																																						
Colesterol (mg)	67	67																																																																						
Fibras Alimentares (g)	0	0																																																																						
H de C. Disponible (g)	0	0																																																																						
Azúcares Totales (g)	0	0																																																																						
Sodio (mg)	41	41																																																																						
MANTENER ENFRIADO: 0°C a 4°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 4°C			INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILEÑA																																																																					

PLATEADA / CAPA DE FILE					
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO					
Fecha de producción / Data de produção:	Fecha de vencimiento / Data de validade:	Cantidad / Qtd.:	Mucho / Lote:	Cod. do Produto / Cod. do Produto:	
DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	00	000000	00000	
Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 0°C a 4°C Mantener Resfriado: 0°C a 4°C		Tara:	0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto:	00,00 Kg
Lote Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / 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					
CATEGORIA: V					
NO CONTIENE GLUTEN / NAO CONTEM GLUTEN					
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0446/1883				Func: 00000/HMMSS	
FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.					

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
50032	Embalagem termoencolhível 28x37cm	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 / EMBALAJE SECUNDARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66660	Caixa de papelão Tampa/Fundo 30kg	1	Tampa
66660	Caixa de papelão Tampa/Fundo 30kg	1	Fundo
71502	Divisória com dimensão 1580x155mm	1	Separador
71233	Fundo de caixa (forro)	1	Fundo de caixa
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Secundária
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Externa
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão
70245	Selo específico para o Chile	1	Selo

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / HISTORIAL DE CAMBIOS		
Revisão / Revisión	Descrição / Descripción	Data / Fecha
00	Elaboração da ficha	03/02/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

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