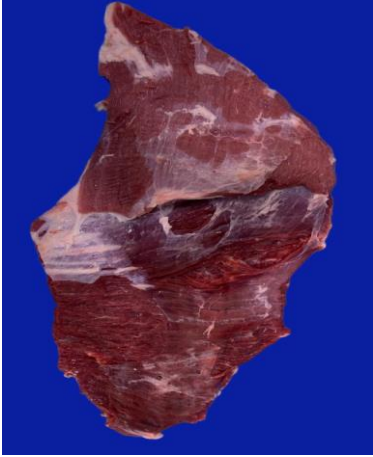


	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 03/02/25 Cód. FTCP&D 953 
Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Fralda Descripción industrial: Tapa Barriga Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -	Cód. do Produto: 20304 Destino: Chile Marca: Garra Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Corte da porção costal do diafragma, com base óssea nas seis últimas costelas e apêndice xifóide, composto pelo músculo diafragma. Sección de la porción costal del diafragma, con la base ósea de las últimas seis costillas y el proceso xifoides, compuesto por el músculo diafragma.	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD 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: Fralda / Compuesto por: Tapa Barriga. 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 8 a 12 embalagens por caixa / Empaque de 8 a 12 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																																																		
<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 PORÇÃO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (Kcal)</td><td>219</td><td>219</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>23</td><td>23</td></tr><tr><td>Carboidratos (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares totais</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares adicionas</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Colesterol (mg)</td><td>59</td><td>59</td></tr><tr><td>H de C disponível (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORÇÃO	Valor energético (Kcal)	219	219	Proteínas (g)	23	23	Carboidratos (g)	0	0	Açúcares totais	0	0	Açúcares adicionas	0	0	Colesterol (mg)	59	59	H de C disponível (g)	0	0	<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 PORÇÃO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>6.19</td><td>6.19</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>3.9</td><td>3.9</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>3.5</td><td>3.5</td></tr><tr><td>Gorduras poliinsaturada</td><td>0.2</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Gorduras trans</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>63</td><td>63</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORÇÃO	Gorduras totais (g)	6.19	6.19	Gorduras saturadas	3.9	3.9	Gorduras monoinsaturada	3.5	3.5	Gorduras poliinsaturada	0.2	0.2	Gorduras trans	0	0	Fibras alimentares (g)	0	0	Sódio (mg)	63	63	
	100g	1 PORÇÃO																																																
Valor energético (Kcal)	219	219																																																
Proteínas (g)	23	23																																																
Carboidratos (g)	0	0																																																
Açúcares totais	0	0																																																
Açúcares adicionas	0	0																																																
Colesterol (mg)	59	59																																																
H de C disponível (g)	0	0																																																
	100g	1 PORÇÃO																																																
Gorduras totais (g)	6.19	6.19																																																
Gorduras saturadas	3.9	3.9																																																
Gorduras monoinsaturada	3.5	3.5																																																
Gorduras poliinsaturada	0.2	0.2																																																
Gorduras trans	0	0																																																
Fibras alimentares (g)	0	0																																																
Sódio (mg)	63	63																																																
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL																																																		
Validade / Validez: Formato de data / Formato de fecha: Temperatura / Temperatura: Forro / Recubrimiento: Lacre / Sello: Código DIPOA / Código DIPOA:	<table><tbody><tr><td>4 meses</td></tr><tr><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>0°C a 2°C</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>0446/1883</td></tr></tbody></table>	4 meses	DD/MM/AAAA	0°C a 2°C	Sim	Sim	0446/1883	Separadores / Separadores: Rastreabilidade / Trazabilidad:  1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais: <table><tbody><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>1883</td></tr><tr><td>Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td>0</td></tr><tr><td>M ou F</td></tr><tr><td>0</td></tr></tbody></table>	Sim	1883	Dia/Mês/Ano.	0	M ou F	0																																				
4 meses																																																		
DD/MM/AAAA																																																		
0°C a 2°C																																																		
Sim																																																		
Sim																																																		
0446/1883																																																		
Sim																																																		
1883																																																		
Dia/Mês/Ano.																																																		
0																																																		
M ou F																																																		
0																																																		

ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
51796	Embalagem termoencolhível 26x55cm	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

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

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