

		Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda		Data: 03/02/25 Cód. FTCP&D 961 	
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: Musculo Mole Descripción industrial: Abastero Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -			Cód. do Produto: 20314 Destino: Chile Marca: Garra Revisão: 00 RESFRIADO / ENFRIADO		
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Corte formado pela massa muscular localizada na parte central da alcatra, com base óssea no osso ilíaco, composto pelo músculo glúteo médio, separado da picanha, maminha e coxão duro. Corte formado por la masa muscular situada en la parte central de la grupa, con base ósea en el hueso ilíaco, compuesto por el músculo glúteo medio, separado de la picana, mamicha y coxão duro.			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: Musculo / Compuesto por: Abastero. 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 / Sigla 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 12 a 16 embalagens por caixa / Empaque de 12 a 16 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 / Sigla 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>142</td><td>142</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>22</td><td>22</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>51</td><td>51</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)	142	142	Proteínas (g)	22	22	Carboidratos (g)	0	0	Açúcares totais	0	0	Açúcares adicionas	0	0	Colesterol (mg)	51	51	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>5.5</td><td>5.5</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>2.2</td><td>2.2</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>2.6</td><td>2.6</td></tr><tr><td>Gorduras poliinsaturada</td><td>0.1</td><td>0.1</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>66</td><td>66</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORÇÃO	Gorduras totais (g)	5.5	5.5	Gorduras saturadas	2.2	2.2	Gorduras monoinsaturada	2.6	2.6	Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1	Gorduras trans	0	0	Fibras alimentares (g)	0	0	Sódio (mg)	66	66	
	100g	1 PORÇÃO																																																
Valor energético (Kcal)	142	142																																																
Proteínas (g)	22	22																																																
Carboidratos (g)	0	0																																																
Açúcares totais	0	0																																																
Açúcares adicionas	0	0																																																
Colesterol (mg)	51	51																																																
H de C disponível (g)	0	0																																																
	100g	1 PORÇÃO																																																
Gorduras totais (g)	5.5	5.5																																																
Gorduras saturadas	2.2	2.2																																																
Gorduras monoinsaturada	2.6	2.6																																																
Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1																																																
Gorduras trans	0	0																																																
Fibras alimentares (g)	0	0																																																
Sódio (mg)	66	66																																																
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL																																																		
<table><tbody><tr><td>Validade / Validez:</td><td>4 meses</td></tr><tr><td>Formato de data / Formato de fecha:</td><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>Temperatura / Temperatura:</td><td>0°C a 4°C</td></tr><tr><td>Forro / Recubrimiento:</td><td>Sim</td></tr><tr><td>Lacre / Sello:</td><td>Sim</td></tr><tr><td>Código DIPOA / Código DIPOA:</td><td>0446/1883</td></tr></tbody></table>	Validade / Validez:	4 meses	Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA	Temperatura / Temperatura:	0°C a 4°C	Forro / Recubrimiento:	Sim	Lacre / Sello:	Sim	Código DIPOA / Código DIPOA:	0446/1883	<table><tbody><tr><td>Separadores / Separadores:</td><td>Sim</td></tr><tr><td>Rastreabilidade / Trazabilidad:</td><td>1. Numero do SIF: 1883</td></tr><tr><td></td><td>2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td></td><td>3. Numero do lote: 0</td></tr><tr><td></td><td>4. Sexo dos animais: M ou F</td></tr><tr><td></td><td>5. Idade dos animais: 0</td></tr></tbody></table> 	Separadores / Separadores:	Sim	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1. Numero do SIF: 1883		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.		3. Numero do lote: 0		4. Sexo dos animais: M ou F		5. Idade dos animais: 0																									
Validade / Validez:	4 meses																																																	
Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA																																																	
Temperatura / Temperatura:	0°C a 4°C																																																	
Forro / Recubrimiento:	Sim																																																	
Lacre / Sello:	Sim																																																	
Código DIPOA / Código DIPOA:	0446/1883																																																	
Separadores / Separadores:	Sim																																																	
Rastreabilidade / Trazabilidad:	1. Numero do SIF: 1883																																																	
	2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.																																																	
	3. Numero do lote: 0																																																	
	4. Sexo dos animais: M ou F																																																	
	5. Idade dos animais: 0																																																	

ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / ETIQUETAS (IMÁGENES SÓLO CON FINES ILUSTRATIVOS)																																			
ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA		ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)																																	
PRODUTOS POR: FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AGUDE - CEP 35504-538 ITALUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/0001-92 - TEL: +55 35 3829-7400 Para: GARRA INTERNACIONAL LTDA. C/DE: 15 913 844201-86 AL. DE: 15 913 844201-86 CENTRO CASCAVEL - MG - BRASIL CEP 35912-001 KEEP CHILLED CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSO ABASTERO MUSCULO MOLE V <table><thead><tr><th colspan="2">INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</th></tr><tr><th colspan="2">PORCIONES 1180G (100 G)</th></tr><tr><th colspan="2">PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)</th></tr></thead><tbody><tr><td>CANTIDAD POR PORCIÓN</td><td>100 G</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>142</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>22</td></tr><tr><td>Grasa Total (g)</td><td>5.5</td></tr><tr><td>Grasa Saturada (g)</td><td>2.2</td></tr><tr><td>Grasa Monosaturada (g)</td><td>2.6</td></tr><tr><td>Grasa Polinsaturada (g)</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido Grasos Trans (g)</td><td>0</td></tr><tr><td>Carbón (mg)</td><td>51</td></tr><tr><td>Fibra Alimentaria (g)</td><td>0</td></tr><tr><td>H de C. Disponible (g)</td><td>0</td></tr><tr><td>Azúcares Totales (g)</td><td>0</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>68</td></tr></tbody></table> CONSUMIR COCIDO UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO		INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO		PORCIONES 1180G (100 G)		PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)		CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G	Energía (Kcal)	142	Proteína (g)	22	Grasa Total (g)	5.5	Grasa Saturada (g)	2.2	Grasa Monosaturada (g)	2.6	Grasa Polinsaturada (g)	0.1	Ácido Grasos Trans (g)	0	Carbón (mg)	51	Fibra Alimentaria (g)	0	H de C. Disponible (g)	0	Azúcares Totales (g)	0	Sodio (mg)	68		
INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO																																			
PORCIONES 1180G (100 G)																																			
PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX. (PUEDE VARIAR CON EL PESO NETO)																																			
CANTIDAD POR PORCIÓN	100 G																																		
Energía (Kcal)	142																																		
Proteína (g)	22																																		
Grasa Total (g)	5.5																																		
Grasa Saturada (g)	2.2																																		
Grasa Monosaturada (g)	2.6																																		
Grasa Polinsaturada (g)	0.1																																		
Ácido Grasos Trans (g)	0																																		
Carbón (mg)	51																																		
Fibra Alimentaria (g)	0																																		
H de C. Disponible (g)	0																																		
Azúcares Totales (g)	0																																		
Sodio (mg)	68																																		
ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE																																			
ABASTERO - MUSCULO MOLE CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO <table><thead><tr><th>Fecha de producción / Data de produção</th><th>Fecha de vencimiento / Data de validade</th><th>Cantidad / Qtd.</th><th>Mucho / Lote</th><th>Cod. de Producto / Cod. do Produto</th></tr></thead><tbody><tr><td>DD/MM/AAAA</td><td>DD/MM/AAAA</td><td>00</td><td>000000</td><td>00000</td></tr></tbody></table> Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 0°C a 4°C Mantenha Resfriado: 0°C a 4°C Tara: 0,000 Kg Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg Lote Número / Restreabilidade: 1883DDMMAA0000 FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av Wagner Lemos Machado, 1100 Agude - 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 - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.				Fecha de producción / Data de produção	Fecha de vencimiento / Data de validade	Cantidad / Qtd.	Mucho / Lote	Cod. de Producto / Cod. do Produto	DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	00	000000	00000																						
Fecha de producción / Data de produção	Fecha de vencimiento / Data de validade	Cantidad / Qtd.	Mucho / Lote	Cod. de Producto / Cod. do Produto																															
DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	00	000000	00000																															
EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO																																			
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 / 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		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																																