

		Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda		Data: 03/02/25 Cód. FTCP&D 966 	
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: Peixinho Descripción industrial: Chocllillo Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -			Cód. do Produto: 21101 Destino: Chile Marca: Garra Revisão: 00 RESFRIADO / ENFRIADO		
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Corte formado pela massa muscular da fossa supraespinhosa da escápula, com base óssea na escápula, composto pelo músculo supraespinhoso. Sección formada por la masa muscular de la fosa supraespinosa de la escápula, con una base ósea en la escápula, compuesta por el músculo supraespinoso.			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: Peixinho / Compuesto por: Chocllillo. 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 18 a 22 embalagens por caixa / Empaque de 18 a 22 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>42</td><td>42</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)	42	42	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>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>2.6</td><td>2.6</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>0.1</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Gorduras poliinsaturada</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Gorduras trans</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibras alimentares (mg)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>60</td><td>60</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORÇÃO	Gorduras totais (g)	2	2	Gorduras saturadas	2.6	2.6	Gorduras monoinsaturada	0.1	0.1	Gorduras poliinsaturada	0	0	Gorduras trans	0	0	Fibras alimentares (mg)	0	0	Sódio (mg)	60	60	
	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)	42	42																																																
H de C disponível (g)	0	0																																																
	100g	1 PORÇÃO																																																
Gorduras totais (g)	2	2																																																
Gorduras saturadas	2.6	2.6																																																
Gorduras monoinsaturada	0.1	0.1																																																
Gorduras poliinsaturada	0	0																																																
Gorduras trans	0	0																																																
Fibras alimentares (mg)	0	0																																																
Sódio (mg)	60	60																																																
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 4°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 4°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 4°C																																																		
Sim																																																		
Sim																																																		
0446/1883																																																		
Sim																																																		
1883																																																		
Dia/Mês/Ano.																																																		
0																																																		
M ou F																																																		
0																																																		



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.

**CHOCLILLO / PEIXINHO**

CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO

Fecha de produção / Data de produção: DD/MM/AAAA Fecha de validade / Data de Validade: DD/MM/AAAA		Quantidade / Qtd.: 00 Mucha / Lote: 000000 Cod. do Produto / Cod. de Produto: 00000	
Temperatura / Temperatura: Manterem Enfriado: 0°C a 4°C Manterem Resfriado: 0°C a 4°C		Tare: 0,000 Kg Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg	
Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg	
FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.923-00-56 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/HHMMSS	



FRIVASA

- FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.

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

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

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
---	--	---