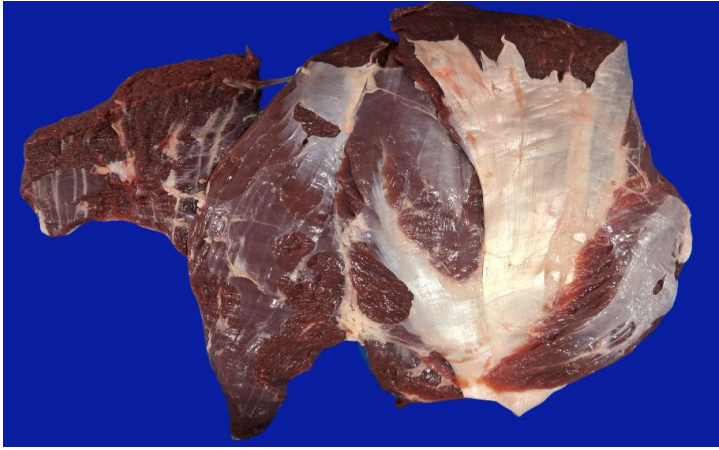


		Ficha Técnica de Cortes		Data: 03/02/25 Cód. FTCP&D 968			
Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6							
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO							
Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Paleta Descripción industrial: Asado del Carnicero Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -				Cód. do Produto: 21103 Destino: Chile Marca: Garra Revisão: 00 RESFRIADO / ENFRIADO			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO				CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD			
Corte formado pela massa muscular da face medial da escápula, com base óssea na escápula, composto pelo músculo subescapular. Sección formada por la masa muscular de la cara medial de la escápula, con una base ósea sobre la escápula, compuesta por el músculo subescapular.				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: Paleta / Compuesto por: Asado del Carnicero. 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 14 a 18 embalagens por caixa / Empaque de 14 a 18 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>159</td><td>159</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>21.4</td><td>21.4</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)	159	159	Proteínas (g)	21.4	21.4	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>5.7</td><td>5.7</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>2.7</td><td>2.7</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>2.1</td><td>2.1</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>56</td><td>56</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORÇÃO	Gorduras totais (g)	5.7	5.7	Gorduras saturadas	2.7	2.7	Gorduras monoinsaturada	2.1	2.1	Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1	Gorduras trans	0	0	Fibras alimentares (g)	0	0	Sódio (mg)	56	56	
	100g	1 PORÇÃO																																																
Valor energético (Kcal)	159	159																																																
Proteínas (g)	21.4	21.4																																																
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)	5.7	5.7																																																
Gorduras saturadas	2.7	2.7																																																
Gorduras monoinsaturada	2.1	2.1																																																
Gorduras poliinsaturada	0.1	0.1																																																
Gorduras trans	0	0																																																
Fibras alimentares (g)	0	0																																																
Sódio (mg)	56	56																																																
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																																																		



ASADO DEL CARNICERO / PALETA					
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO					
Fecha de produccion / Data de producao		Fecha de vencimiento / Data de validade		Cantidad / Qtd.: Mucha / Lote: Cód. do Produto / Cód. do Produto:	
DD/MM/AAAA		DD/MM/AAAA		00 000000 00000	
Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 0°C a 4°C Mantenha Resfriado: 0°C a 4°C		Tara: 0,00 Kg		Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg	
Lote Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido:			
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		00,00 Kg			
CATEGORIA: V		4444444444444444			
NO CONTIENE GLUTEN / NAO CONTEM GLUTEN		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
---	--	---