

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 27/06/25 Cód. FTCP&D 972 
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 Congelada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Congelada Sin Hueso Descrição Industrial: Pescoço Descripción industrial: Cogote Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -	Cód. do Produto: 31037 Destino: Chile Marca: Garra Revisão: 0 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	
Origina-se das vértebras cervicais, esterno e primeira costela, com músculos cervicais e torácicos, relacionado ao acém e à paleta. Se origina en las vértebras cervicales, esternón y primera costilla, con músculos cervicales y torácicos, relacionados con el hombro y la paletilla.	Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc. Eliminar todas las anomalías como: exceso de sebo, ganglios linfáticos, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartílagos, etc.	
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO		
Composto por: Pescoço / Compuesto por: Cogote 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 transparente / Empacar las piezas individualmente en plástico transparente. - 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 2 a 4 embalagens por caixa / Empaque de 2 a 4 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 / FOTOS ILUSTRATIVAS DE ALMACENAMIENTO																																														
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 10⁴ UFC Contagem de escherichia coli: < 1 UFC/cm². 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 PORCION</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (Kcal)</td><td>107</td><td>107</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>20</td><td>20</td></tr><tr><td>Carboidratos (g)</td><td>0</td><td>6</td></tr><tr><td>Açúcares totais</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares adicionais</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Colesterol (mg)</td><td>12</td><td>12</td></tr><tr><td>H de C disponível (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORCION	Valor energético (Kcal)	107	107	Proteínas (g)	20	20	Carboidratos (g)	0	6	Açúcares totais	0	0	Açúcares adicionais	0	0	Colesterol (mg)	12	12	H de C disponível (g)	0	0	<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 PORCION</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>3</td><td>3</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>4.4</td><td>4,4</td></tr><tr><td>Gorduras poliinsaturada</td><td>0.4</td><td>0.4</td></tr><tr><td>Gorduras trans</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>13.7</td><td>13.7</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORCION	Gorduras totais (g)	3	3	Gorduras saturadas	1	1	Gorduras monoinsaturada	4.4	4,4	Gorduras poliinsaturada	0.4	0.4	Gorduras trans	0	0	Sódio (mg)	13.7	13.7
	100g	1 PORCION																																												
Valor energético (Kcal)	107	107																																												
Proteínas (g)	20	20																																												
Carboidratos (g)	0	6																																												
Açúcares totais	0	0																																												
Açúcares adicionais	0	0																																												
Colesterol (mg)	12	12																																												
H de C disponível (g)	0	0																																												
	100g	1 PORCION																																												
Gorduras totais (g)	3	3																																												
Gorduras saturadas	1	1																																												
Gorduras monoinsaturada	4.4	4,4																																												
Gorduras poliinsaturada	0.4	0.4																																												
Gorduras trans	0	0																																												
Sódio (mg)	13.7	13.7																																												
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL																																														
Validade / Validez: Formato de data / Formato de fecha: Temperatura / Temperatura: Ferro / Recubrimiento: Lacre / Sello: Código DIPOA / Código DIPOA:	<table><tbody><tr><td>24 Meses</td></tr><tr><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>-18° C</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>0466/1883</td></tr></tbody></table>	24 Meses	DD/MM/AAAA	-18° C	Sim	Sim	0466/1883	Separadores / Separadores: Rastreabilidade / Trazabilidad: 1 2 3 4 5 1883 000000000000 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais: <table><tbody><tr><td>Não aplicável</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>	Não aplicável	1883	Dia/Mês/Ano.	0	M ou F	0																																
24 Meses																																														
DD/MM/AAAA																																														
-18° C																																														
Sim																																														
Sim																																														
0466/1883																																														
Não aplicável																																														
1883																																														
Dia/Mês/Ano.																																														
0																																														
M ou F																																														
0																																														

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.