



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
28/01/25
Cód. FTMP&D
867



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 / PRODUCT IDENTIFICATION

Nome do produto:	Carne Bovina Congelada Sem Osso	Cód. do Produto:	24091
Product name:	Frozen Boneless Beef	Destino:	Russia
Descrição Industrial:	Paleta	Marca:	Garra
Industrial Description:	Blade	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Weight Rating:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

Corte formado pelas massas musculares das vértebras T1 a T5 e costelas dorsais, composto por trapézio, rombóide, serrato ventral e músculos torácicos associados. Section formed by the muscular masses of vertebrae T1 to T5 and dorsal ribs, composed of trapezius, rhomboid, serratus ventralis and associated thoracic muscles.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS

Remover todas as anomalias como: Excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc. Remove all anomalies such as: Excess sebum, lymph nodes, bones, blood clots, cervical nerve, lymph nodes, cartilage, etc.

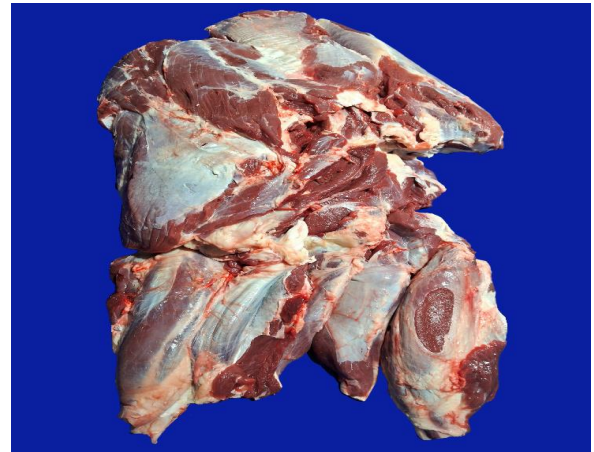
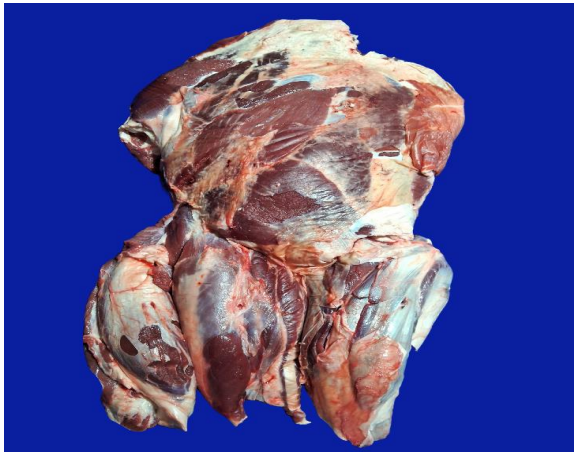
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Composto por : Paleta / Composed of: Blade.

Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / No operational cuts and characteristic red color.

pH: Controlado na carcaça ≤ 5.99 / pH: Controlled in the carcass ≤ 5.99.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF THE PRODUCT



FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF PACKAGING

PRIMÁRIA / PRIMARY



- Embalar as peças individualmente em embalagem plástica transparente IWP / Pack the parts individually in clear plastic IWP packaging.

- Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Position the internal label in the center of the packaging.

- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.

- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.

SECUNDÁRIA / SECONDARY



- Acondicionar de 2 a 4 embalagens por caixa / Pack 2 to 4 packages per box.

- Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Position the external and horizontally and on the same side of the box.

- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.

- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM E TRANSPORTE / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF STORAGE AND TRANSPORTATION

CAIXA FECHADA / CLOSED BOX



- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Use cardboard box model (lid and bottom) as predefined.
- Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Place the external and central label on the box as specified by the importer.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.

PALETAGEM / PALLETING



- Deve ser estivado em duas torres, com fileiras de cinco e quatro caixas, organizada de forma uniforme, garantindo circulação de ar e segurança no contêiner frigorífico / It must be stowed in two towers, with rows of five and four boxes, organized in a uniform manner, ensuring air circulation and safety in the refrigerated container.
- Devem ser acomodadas entre 44 e 55 caixas por torre, conforme a configuração de cada uma, totalizando 11 fileiras por contêiner frigorífico / Between 44 and 55 boxes must be accommodated per tower, depending on the configuration of each one, totaling 11 rows per refrigerated container.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PATTERNS

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

Contagem de bolores e leveduras: < 30 UFC/cm²

Contagem de mesófilos aeróbios: < 30 UFC/cm²

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION

Validade / Validity:

24 meses

Formato de data / Date format:

DD/MM/AAAA

Temperatura / Temperature:

-18°C

Forro / Lining:

Sim

Lacre / Seals:

Sim

Código DIPOA / DIPOA code:

0449/1883

Separadores / Separators::

Não aplicável

Rastreabilidade / Rastreability:

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) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)

ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL		ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	
<p>НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА: PRODUCT NAME: PRODUTO: ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ БЕСКОСТНАЯ - ГОВЯДИНА БЕСКОСТНАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ FROZEN BONELESS BEEF - BLADE CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PALETA</p>			
<p>Produção por: FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. ABATEDOURO/FRIGORIFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AÇUDE - CEP: 37.504-328 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ: 01.702.122/0001-92 TEL: +55 35 3659-7900 INDUSTRIA BRASILEIRA</p>	<p>Por: GARRA INTERNACIONAL LTDA. GARRA INTERNACIONAL LTDA. CNPJ: 15.915.844/0001-85 AV BRASIL 3102 - COHESOLTA CENTRO CASCAVEL - MG - BRASIL CEP: 35912-001</p>		
<p>Условия хранения: Хранение при температуре: Storage condition: Frozen -18°C Temperatura de estocagem: Congelado</p>	<p>Страна происхождения: Бразилия Country of Origin: Brazil País de origem: Brasil</p>	<p>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0449/1883</p>	
<p>Дата производства / Production date / Data de produção: DD/ MM/ AAAA o produto atende às exigências veterinário-sanitárias da Federação da Rússia ПРОДУКТ ОТВЕЧАЕТ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ СРОК ГОДНОСТИ 24 месяцев с даты производства / 24 MONTHS AFTER PRODUCTION DATE VALIDADE DE 24 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO</p>			
			

ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL

BLADE / PALETA			
FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOV S/ OSSO			
Production Date / Data de produção: DD/MM/AAAA	Expiration Date / Data de Validade: DD/MM/AAAA	Lot / Lote: 000000	Product Code / Cod. do Produto: 00000
Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado ate -18°C		Tara: 0,00 Kg	Gross Weight / Peso Bruto: 00,00 Kg
Traceability / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Net Weight / Peso Líquido: 00,00 Kg	
<p>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</p>			
<p>DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN</p>			
Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0449/1883		Func: 00000/HMMSS	
FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			

EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66806	Embalagem plástica IWP com dimensões 120x120cm	1	Embalagem plástica
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Interna
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão




EMBALAGEM SECUNDÁRIA / SECONDARY PACKAGING

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66660	Caixa de papelão Tampa/Fundo 30kg	1	Tampa
66660	Caixa de papelão Tampa/Fundo 30kg	1	Fundo
71233	Forro	1	Fundo de caixa
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Testeira
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão
66624	Etiqueta externa (interna) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Externa
70245	Selo específico para a Rússia	1	Selo

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY

Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date
00	Elaboração da ficha	28/01/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

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