



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
11/02/25
Cód. FTMP&D
1001



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 Congelada de Bovino Sem Osso	Cód. do Produto:	17100
Product name:	Frozen Boneless Beef	Destino:	Egito
Descrição Industrial:	Musculo Traseiro	Marca:	Garra
Industrial Description:	Shank	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Weight Rating:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

Corte das faces posterior e lateral da tíbia e fíbula, composto por gastrocnêmio, sóleo e flexor digital, sendo separado de suas ligações com o patinho e o músculo mole.
Section of the posterior and lateral faces of the tibia and fibula, composed of gastrocnemius, soleus and digital flexor, separated from knuckle and heel muscle.

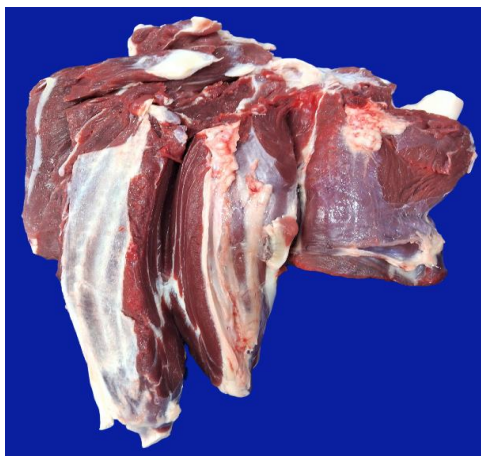
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS

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 : Musculo Traseiro / Composed of: Shank.
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 plástico termoencolhível transparente / Wrap the parts individually in clear shrink wrap.
- 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 10 a 14 embalagens por caixa / Pack 10 to 14 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		PALETAGEM / PALLETING	
			
- 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.		- 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 Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION			
Validade / Validity:	12 meses	Separadores / Separators::	Não aplicável
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Rastreability:	1. Numero do SIF: 1883
Temperatura / Temperature:	-18°C		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.
Forro / Lining:	Sim		3. Numero do lote: 0
Lacre / Seals:	Não aplicável		4. Sexo dos animais: M ou F
Código DIPOA / DIPOA code:	0443/1883		5. Idade dos animais: 0

ETIQUETAS (IMAGENS TERMOILUSTRATIVAS) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)

ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL		ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL																													
 PRODUZIDO POR: FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORIFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AÇUDE - CEP 35.504-328 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 05.702.122/0001-92 - TEL: +55 35 3629-7400 PARA: GARRA INTERNACIONAL LTDA. CNPJ: 15.075.844/0001-95 AV BRASIL 5102 - CORRELOJA CENTRO CASCAVEL - PARANÁ - BRASIL CNP 05812-001 KEEP FROZEN IMPORTER: اسم المستورد وعنوانه ساق لحم بقرى مجمد منوع العظم نسبة الدهن تقريبا 7% ت: ٥٥٠٠٠٠٠٠ الدفع والمنتج والمصدر فريوريفيكو فالى دو ساپوكاى لى لى ماتادورو فريوريفيكو عنوان: AV. WAGNER LEMOS MACHADO 1100/ITAJUBA, MG. - لايتوبا، ميناس جيريس رقم المصنع - SIF 1883, Minas Gerais State رقم المنتج - ١٨٨٣ بلد المنشأ البرازيل يحفظ مجمدا في درجة -١٨ مئوية - مستوف من الدما تاريخ الانتهاء ١٢ شهر من تاريخ الإنتاج Under Supervision of IS EO Halal ي اس ايه جى للمحلال : تحت إشراف SLAUGHTERED ACCORDING TO ISLAMIC RITES SUPERVISED BY: IS EO HALAL REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0443/1883  		Não aplicável / Not applicable																													
ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL																															
SHANK / MUSCULO DURO FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOV S/ OSSO <table border="1"> <tr> <td>Production Date / Data de produção:</td> <td>Expiration Date / Data de Validade:</td> <td>Lot / Lote:</td> <td>Product Code / Cod. do Produto:</td> </tr> <tr> <td>DD/MM/AAAA</td> <td>DD/MM/AAAA</td> <td>000000</td> <td>00000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado ate -18°C</td> <td>Tara: 0,000 Kg</td> <td>Gross Weight / Peso Bruto: 00,00 Kg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Traceability / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000</td> <td colspan="2">الوزن الصافي / Net Weight / Peso Liquido: 00,00 Kg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">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</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Use Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0443/1883</td> <td colspan="2">Func: 00000/HMMSS</td> </tr> </table> FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.				Production Date / Data de produção:	Expiration Date / Data de Validade:	Lot / Lote:	Product Code / Cod. do Produto:	DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	000000	00000	Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado ate -18°C		Tara: 0,000 Kg	Gross Weight / Peso Bruto: 00,00 Kg	Traceability / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		الوزن الصافي / Net Weight / Peso Liquido: 00,00 Kg		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				DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN				Use Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0443/1883		Func: 00000/HMMSS	
Production Date / Data de produção:	Expiration Date / Data de Validade:	Lot / Lote:	Product Code / Cod. do Produto:																												
DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	000000	00000																												
Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado ate -18°C		Tara: 0,000 Kg	Gross Weight / Peso Bruto: 00,00 Kg																												
Traceability / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		الوزن الصافي / Net Weight / Peso Liquido: 00,00 Kg																													
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																															
DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN																															
Use Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0443/1883		Func: 00000/HMMSS																													
EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING																															
Código	Descrição	Quantidade	Tipo																												
56906	Embalagem termoencolhível 34x44cm	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																												
66624	Etiqueta externa (interna) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Externa																												
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão																												
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY																															
Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date																													
00	Elaboração da ficha	11/02/2025																													
CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA																															
ELABORADO POR		REVISADO POR																													
 Fernando Henrique da Silva Analista de P&D		 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade																													
APROVADO POR																															
 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial																															