

		Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda		Data: 25/02/25 Cód. FTCP&D 1004			
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 Product name: Frozen Boneless Beef Descrição Industrial: Musculo Dianteiro Industrial Description: Shin Classificação de Peso: - Weight Rating: -				Cód. do Produto: 23101 Destino: Egito Marca: Garra Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION				CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS			
Corte localizado nas regiões braquial e antebraquial, com base óssea no úmero, rádio, ulna e carpo, e músculos como bíceps braquial, coracobraquial e braquial, extensor carporradial, abdutor longo digital e pronador redondo. Cut located in the brachial and antebrachial regions, with bone base in the humerus, radius, ulna and carpus, and muscles such as biceps brachii, coracobrachialis and brachialis, extensor carporadialis, long digital abductor and pronator teres.				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 Dianteiro / Composed of: Shin. 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				SECUNDÁRIA / SECONDARY			
							
- 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.				- Acondicionar de 5 a 7 embalagens por caixa / Pack 5 to 7 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

