



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
03/02/25
Cód. FTCP&D
958



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 Bovina Resfriada Sem Osso	Cód. do Produto:	20310
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Lagarto	Marca:	Garra
Descripción industrial:	Pollo Ganso	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	RESFRIADO / ENFRIADO	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte formado pela massa muscular localizada na região posterior da coxa, com base óssea no fêmur, composto pelo músculo semitendinoso.
Corte formado por la masa muscular situada en la región posterior del muslo, con base óssea en el fémur, compuesto por el músculo semitendinoso.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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, cartilagos, etc.

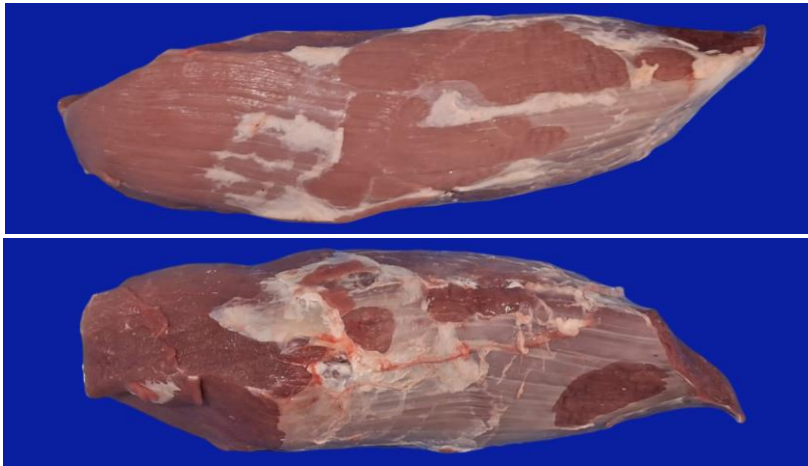
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Lagarto / Compuesto por: Pollo Ganso.

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



- 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.

SECUNDÁRIA / SECUNDARIO



- Acondicionar de 12 a 14 embalagens por caixa / Empaque de 12 a 14 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



- 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.

CARREGAMENTO / CARGA



- 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 10⁶ 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

	100g	1 PORÇÃO
Valor energético (Kcal)	135	135
Proteínas (g)	21	21
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	0	0
Açúcares adicionas	0	0
Colesterol (mg)	56	56
H de C disponível (g)	0	0





	100g	1 PORÇÃO
Gorduras totais (g)	5,2	5,2
Gorduras saturadas	2,3	2,3
Gorduras monoinsaturada	2,3	2,3
Gorduras poliinsaturada	0,1	0,1
Gorduras trans	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	54	54

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL

Validade / Validez:	4 meses
Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA
Temperatura / Temperatura:	0°C a 4°C
Forro / Recubrimiento:	Sim
Lacre / Sello:	Sim
Código DIPOA / Código DIPOA:	0446/1883

Separadores / Separadores:	Sim
Rastreabilidade / Trazabilidad:	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) / ETIQUETAS (IMÁGENES SÓLO CON FINES ILUSTRATIVOS)	
ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA	ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)
 <p>PRODUTIVO POR: FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. ABATEDOURO FRIGORIFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AÇUDE - CEP 37504-328 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/0001-92 - TEL: +55 35 3629-7400</p> <p>KEEP CHILLED</p> <p>CARNE DE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO CARNÉ RESFRIADA DE BOVINO S/OSSO</p> <p>POLLO GANSO LAGARTO</p> <p>FECHA DE BENEFICIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE VENCIMENTO: DD/MM/AAAA DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA</p> <p>LOTE NUMERO: 1883DDMMMAA0000 RASTREABILIDADE: 1883DDMMMAA0000</p> <p>MANTENER ENFRIADO: 0°C a 4°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 4°C</p> <p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N° 0446/1883</p>	   <p style="text-align: center;">INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILENA</p>




ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE			
POLLO GANSO / LAGARTO			
CARNE DE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO			
Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA	Fecha de vencimiento / Data de Validade: DD/MM/AAAA	Cantidad / Qto.: 00	Mucho / Lote: 000000
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: 1883DDMMMAA0000		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			
CATEGORIA: V			
NO CONTIENE GLUTEN / NAO CONTEM GLUTEN			
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0446/1883		Func: 00000/HMMSS	
FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
51796	Embalagem termoencolhível 26x55cm	1	Embalagem
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária

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
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	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	REVISADO POR	APROVADO POR
 Fernando Henrique da Silva P&D	 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial