

		Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda		Data: 28/02/25 Cód. FTCP&D 906			
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: Coração da Alcatra Industrial Description: Heart of Rump Classificação de Peso: - Weight Rating: -				Cód. do Produto: 23131 Destino: Tunísia Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION				CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS			
Corte formado pela massa muscular localizada na parte central da alcatra, com base óssea no osso ilíaco, composto pelo músculo glúteo médio, separado da picanha, maminha e coxão duro. Cut formed by the muscle mass located in the central part of the rump, with a bone base in the iliac bone, composed of the gluteus medius muscle, separated from the picanha, maminha and coxão duro.				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 : Coração da Alcatra / Composed of: Heart of Rump. 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 7 a 9 embalagens por caixa / Pack 7 to 9 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: Formato de data / Date format: Temperatura / Temperature: Forro / Lining: Lacre / Seals: Código DIPOA / DIPOA code:		Separadores / Separators:: Rastreabilidade / Rastreability: 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:		Não aplicável 1883 Dia/Mês/Ano. 0 M ou F 0

ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)																														
ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL		ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL																												
PRODUTOS POR FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. ABATEDOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AÇUDE - CEP 13504-108 ITALUBA - MS - BRASIL CNPJ 01.702.122/0001-92 - TEL: +55 35 3829-7400 KEEP FROZEN FROZEN BONELESS HEART OF RUMP لحم بقري مجمد منزوع العظم - هارت أوف رمب This product is not derived from animals were fed by feeds produced with animal proteins and/or animal residues هذا المنتج ليس مشتقاً من حيوانات مغذاة بالعلاف مصنعة من مواد بروتينية حيوانية أو مخلفات حيوانية <table><tr><td>SLAUGHTERING DATE - تاريخ الذبح</td><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>PRODUCTION DATE - تاريخ الإنتاج</td><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>EXPIRY DATE - تاريخ الانتهاء</td><td>DD/MM/AAAA</td></tr></table> HALAL SLAUGHTERED ORIGIN : BRAZIL KEEP FROZEN AT -18°C ذبح حلال إنتاج البرازيل احفظ مجمد على درجة - ١٨ ستن USO AUTORIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA SOB Nº 0459/1883 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1883 S.I.F.		SLAUGHTERING DATE - تاريخ الذبح	DD/MM/AAAA	PRODUCTION DATE - تاريخ الإنتاج	DD/MM/AAAA	EXPIRY DATE - تاريخ الانتهاء	DD/MM/AAAA																							
SLAUGHTERING DATE - تاريخ الذبح	DD/MM/AAAA																													
PRODUCTION DATE - تاريخ الإنتاج	DD/MM/AAAA																													
EXPIRY DATE - تاريخ الانتهاء	DD/MM/AAAA																													
ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL																														
HEART OF RUMP / CORAÇÃO DA ALCATRA FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOVINO S/OSSE <table><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">Net Weight / Peso Líquido: 00,00 Kg</td></tr><tr><td colspan="2">FRIGORÍFICO 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">Funç: 00000/HMMSS</td></tr><tr><td colspan="4">Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0459/1883</td></tr></table> FRIVASA - FRIGORÍFICO 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		Net Weight / Peso Líquido: 00,00 Kg		FRIGORÍFICO 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		Funç: 00000/HMMSS		Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0459/1883			
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		Net Weight / Peso Líquido: 00,00 Kg																												
FRIGORÍFICO 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		Funç: 00000/HMMSS																												
Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0459/1883																														
EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING																														
Código	Descrição	Quantidade	Tipo																											
50030	Embalagem termoencolhível 20x51mm	1	Embalagem																											
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																											
69391	Etiqueta Halal 50x50mm	1	Etiqueta																											
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY																														
Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date																												
00	Elaboração da ficha	28/02/2025																												
CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA																														
ELABORADO POR		REVISADO POR	APROVADO POR																											
 Fernando Henrique da Silva Analista de P&D		 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial																											