

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 02/07/25 Cód. FTCP&D 745	
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 Com Osso Product name: Frozen Bone in Beef Descrição Industrial: Costela Industrial Description: Short Ribs Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 18004 Destino: Hong Kong Marca: Frivasa Revisão: 0 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Corte obtido das costelas, localizado na região intermediária do boi, composto por músculos intercostais, serrato ventral e peitoral, com equilíbrio entre carne e gordura. Cut obtained from ribs, located in the intermediate region of the ox, composed of intercostal muscles, serratus ventralis and pectoralis, with a balance between meat and fat.		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, ganglia, bones, blood clots, cervical nerves, lymph nodes, cartilage, etc.	
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS			
Composto por: Costela do Dianteiro / Composed of: Short Ribs 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 transparente / Pack the parts individually in clear plastic. - 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 da etiqueta devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.		- Acondicionar de 2 a 4 embalagens por caixa / Pack 4 to 6 packages per box. - Posicionar etiqueta testeira horizontalmente na face da caixa / Position the front label horizontally on the face of the box. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern. - As informações da etiqueta 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	CARREGAMENTO / LOADING												
													
- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Use cardboard box model (lid and bottom) as predefined. - Posicionar etiqueta testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Position the front 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 escherichia coli: < 1 UFC/cm2. NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g													
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION													
Validade / Validity: Formato de data / Date format: Temperatura / Temperature: Forro / Lining: Adesiva / Adhesive: Código DIPOA / DIPOA code:	<table><tr><td>24 Meses</td></tr><tr><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>-18° C</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>0469/1883</td></tr></table> Separadores / Separators: Rastreabilidade / Rastreability: 1 2 3 4 1883 0000000000 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais: <table><tr><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>1883</td></tr><tr><td>Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td>0</td></tr><tr><td>M ou F</td></tr><tr><td>0</td></tr></table>	24 Meses	DD/MM/AAAA	-18° C	Sim	Não aplicável	0469/1883	Não aplicável	1883	Dia/Mês/Ano.	0	M ou F	0
24 Meses													
DD/MM/AAAA													
-18° C													
Sim													
Não aplicável													
0469/1883													
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	
FRIVASA FROZEN BONE IN BEEF / CARNE CONG DE BOV C/ OSSO SHORT RIBS / COSTELA PRODUCTION DATE / LOT: DATA DE PRODUÇÃO / LOTE: DD/MM/AAAA FREEZING DATE: DATA DE CONGELAMENTO: DD/MM/AAAA AT -18°C THE PRODUCT SHOULD: A -18°C O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO ATÉ: DD/MM/AAAA TRACEABILITY CODE / CÓDIGO DA RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000 INDÚSTRIA BRASILEIRA KEEP FROZEN AT MANTENHA CONGELADO À -18°C MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1883 S.I.F. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0469/1883 NÃO CONTÉM GLUTEN / DOES NOT CONTAIN GLUTEN FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. - ABATEDOURO FRIGORÍFICO AV. WAGNER L. MACHADO, Nº 1100 - ITAJUBÁ - MG - BRASIL - CEP 37504326 - TEL.: (35) 3629-7400 - CNPJ 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386.933.00-56		Não aplicável Not applicable	
ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL			
SHORT RIBS / COSTELA FROZEN BONE IN BEEF / CARNE CONG DE BOV C/ 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: 0,000 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 Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0469/1883 Func: 00000/RHMMSS			
EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66806	Embalagem plástica 120x120cm	1	Embalagem
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão
EMBALAGEM SECUNDÁRIA / SECONDARY PACKAGING			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66483	Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30kg	1	Tampa
66483	Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30kg	1	Fundo
71233	Fundo de caixa (forro)	1	Forro
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Testeira
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Secundária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão
69391	Etiqueta Halal 50x50mm	1	Etiqueta
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY			
Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date	
0	Elaboração da ficha	02/07/2025	
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