






		<h1>Ficha Técnica de Cortes</h1> <p>Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda</p> <p>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</p>		<p>Data: 21/02/25</p> <p>Cód. FTCP&D 703</p>			
<h2>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION</h2>							
<p>Nome do produto: Carne Congelada de Bovino Sem Osso</p> <p>Product name: Frozen Boneless Beef</p> <p>Descrição Industrial: Baninha do Contra Filé</p> <p>Industrial Description: Rib Fingers</p> <p>Classificação de Peso: -</p> <p>Weight Rating: -</p>				<p>Cód. do Produto: 27002</p> <p>Destino: Hong Kong</p> <p>Marca: Frivasa</p> <p>Revisão: 00</p> <p>CONGELADO / FROZEN</p>			
<h3>DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION</h3> <p>Partes de músculos intercostais removidas da porção proximal dos espaços intercostais. Parts of intercostal muscles removed from the proximal portion of the intercostal spaces.</p>				<h3>CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS</h3> <p>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.</p>			
<h2>ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS</h2>							
<p>Composto por: Bananinha do Contra File / Composed of: Rib Fingers</p> <p>Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / No operational cuts and characteristic red color.</p> <p>pH: Controlado na carcaça ≤ 5.99 / pH: Controlled in the carcass ≤ 5.99.</p>							
<h2>FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF THE PRODUCT</h2>							
							
<h2>FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF PACKAGING</h2>							
<h3>PRIMÁRIA / PRIMARY</h3>				<h3>SECUNDÁRIA / SECONDARY</h3>			
							
<p>- Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Pack the pieces individually in transparent heat-shrinkable plastic.</p> <p>- Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Position the internal label in the center of the packaging.</p> <p>- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.</p> <p>- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.</p>				<p>- Acondicionar de 10 a 14 embalagens por caixa / Pack 10 to 14 packages per box.</p> <p>- Posicionar etiqueta testeira horizontalmente na face da caixa / Position the front label horizontally on the face of the box</p> <p>- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.</p> <p>- A informação da etiqueta deve ser preenchida conforme produção do dia / The label information must be filled in according to the day's production.</p>			

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM E TRANSPORTE / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF STORAGE AND TRANSPORTATION			
CAIXA FECHADA / CLOSED BOX		CARREGAMENTO / LOADING	
			
<p>- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Use cardboard box model (lid and bottom) as predefined.</p> <p>- Posicionar etiqueta testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Position the front label on the box as specified by the importer.</p> <p>- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.</p>		<p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.</p>	
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PATTERNS			
<p>Salmonella sp: Ausência/25 g</p> <p>Listeria monocytogenes: Ausência/25g</p> <p>Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁴ UFC</p> <p>Contagem de escherichia coli: < 1 UFC/cm².</p> <p>NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g</p>			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION			
Validade / Validity:	24 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:	Não aplicável		3. Numero do lote: 0
Lacre / Seals:	Não aplicável		4. Sexo dos animais: M ou F
Código DIPOA / DIPOA code:	0212/1883		5. Idade dos animais: 0

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.