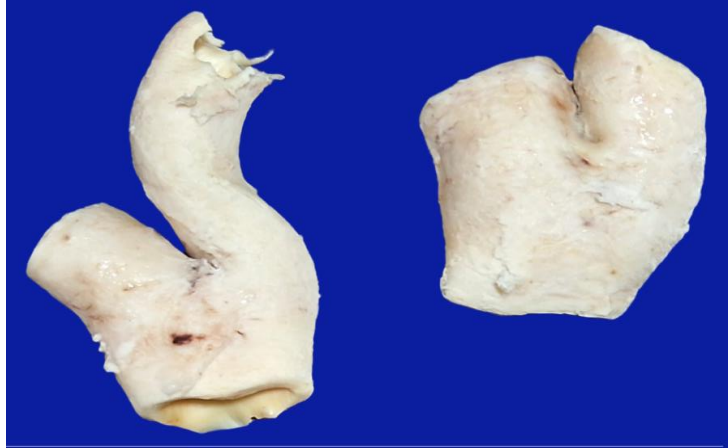


	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 21/02/25 Cód. FTCP&D 726	
Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6			
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION			
Nome do produto: Carne Bovina Congelada Sem Osso Product name: Frozen Boneless Beef Descrição Industrial: Aorta B Industrial Description: Aorta Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 27810 Destino: Hong Kong Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Consiste na artéria aorta torácica, em sua porção inicial, após emergir do ventrículo esquerdo do coração. It consists of the thoracic aorta artery, in its initial portion, after emerging from the left ventricle of the heart.		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: Aorta / Composed of: Aorta. Sem cortes operacionais e cor característica / No operational cuts and characteristic 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 em 3 camadas interfolhadas por laminados plásticos / Pack the pieces in 3 layers interleafed with plastic laminates (fundo). - Posicionar etiqueta interna no centro da caixa / Position the internal label in the center 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.		- Acondicionar o produto em plástico interfolhado na caixa / Pack the product in interleafed plastic in the 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. - A informação da etiqueta deve ser preenchida conforme produção do dia / The 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:	24 meses
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA
Temperatura / Temperature:	-18°C
Forro / Lining:	Não aplicável
Lacre / Seals:	Não aplicável
Código DIPOA / DIPOA code:	0205/1883
Separadores / Separators:	Não aplicável
Rastreabilidade / Rastreability:	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

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