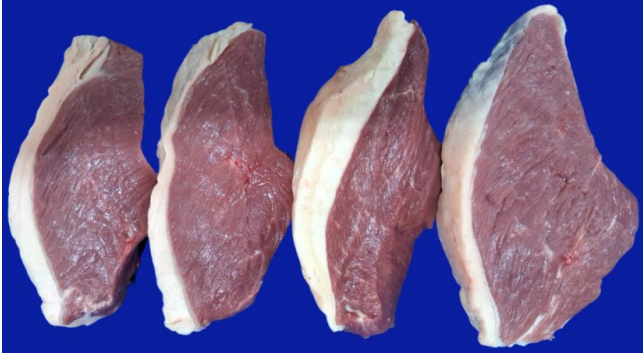
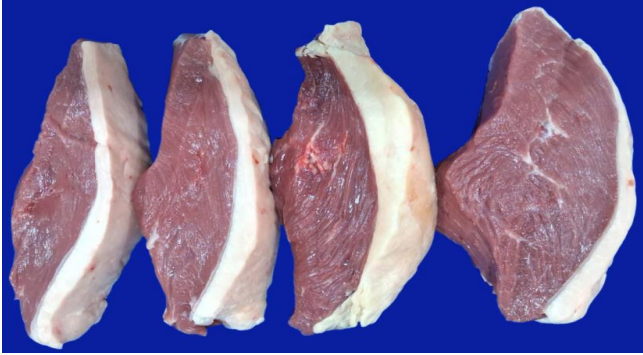


	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 26/05/25 Cód. FTCP&D 201	
Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6			
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION			
Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino sem Osso Product name: Chilled Boneless Beef Descrição Industrial: Picanha Fatiada Industrial Description: Sliced Rump Cap Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 2302 Destino: Mercado Interno Marca: Itacarne Revisão: 0 RESFRIADO / CHILLED	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Corte da porção dorsal do biceps femoral, obtido na preparação da alcatra pela separação do tecido conjuntivo entre os músculos biceps femoral e glúteo médio, com base óssea no ísquio, sacro e vértebras coccígeas. Section of the dorsal portion of the biceps femoris, obtained in the preparation of the rump by separating the connective tissue between the biceps femoris and gluteus medius muscles, with the bone base in the ischium, sacrum and coccygeal vertebrae.		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: Picanha / Composed by: Rump Cap Cortes operacionais: Grill (corte fatiado) / Operational cuts: Grill (sliced cut). 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 da etiqueta devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.		- Acondicionar de 10 á 15 embalagens por caixa / Pack 10 to 15 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 DO CONTRARRÓTULO E CAIXA													
CONTRARRÓTULO	CAIXA FECHADA / CLOSED BOX												
 - Posicionar a etiqueta contrarrótulo ao verso da etiqueta interna/ Position the back label on the back of the internal label - Posicionar a etiqueta contrarrótulo ao centro da embalagem e de forma homogênea/ Position the back label in the center of the packaging in a uniform manner. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.	 - 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 / Position the front label on the box. - 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: Lacre / Seals: Código DIPOA / DIPOA code: <table><tr><td>03 Meses</td></tr><tr><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>0° à 7°</td></tr><tr><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>0323/1883</td></tr></table>	03 Meses	DD/MM/AAAA	0° à 7°	Não aplicável	Não aplicável	0323/1883	Separadores / Separators: Rastreabilidade / Rastreability: 1883 0000000000 1 2 3 4 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>	Não aplicável	1883	Dia/Mês/Ano.	0	M ou F	0
03 Meses													
DD/MM/AAAA													
0° à 7°													
Não aplicável													
Não aplicável													
0323/1883													
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, CONTRARRÓTULO/ADHESIVE AND COUNTER LABEL												
													

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