

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 27/05/25 Cód. FTCP&D 204	
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: Alcatra Completa Industrial Description: Full Rump Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 2306 Destino: Mercado Interno Marca: Itacarne Revisão: 0 RESFRIADO / CHILLED	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Corte da região pélvica, separado entre as articulações lombo-sacro e sacrococcígea até o trocânter maior, com base no sacro, ilíaco e vértebras coccígeas, composto por glúteos, tensor da fáscia lata e porção dorsal do bíceps femoral. Section of the pelvic region, separated between the lumbosacral and sacrococcygeal joints up to the greater trochanter, based on the sacrum, iliac and coccygeal vertebrae, composed of glutes, tensor fascia lata and dorsal portion of the biceps femoris.		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: Alcatra Completa / Composed of: Full Rump Cortes operacionais: Grill / Operational cuts: Grill. 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 2 a 4 embalagens por caixa / Pack 2 to 4 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>0321/1883</td></tr></table>	03 Meses	DD/MM/AAAA	0° à 7°	Não aplicável	Não aplicável	0321/1883	Separadores / Separators: Rastreabilidade / Rastreability: 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 
03 Meses							
DD/MM/AAAA							
0° à 7°							
Não aplicável							
Não aplicável							
0321/1883							
ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)							
ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL	ETIQUETA ADESIVA, CONTRARRÓTULO/ADHESIVE AND COUNTER LABEL						
							

ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL

ALCATRA COMPLETA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Data de produção:
DD/MM/AAAA

Data de Validade:
DD/MM/AAAA

Tara:
DD/MM/AAAA

Peso Bruto:
DD/MM/AAAA

Temperatura: Manter Resfriado até 7°C

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

Retrabalhabilidade: 188320MM/AA02630

Qtde:
00

Lote:
000000

Cod. do Produto:
0000

Peso Líquido:
00,00 Kg

Tara interna:
0,000 Kg

NAO CONTEM GLUTEN

Func: 00000/HMMSS

Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura

SIF / DIPOA Sob Nr: 0321/1883

ITACARNE

CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
51301	Embalagem termoencolhível 40x60cm	1	Embalagem
67099	Etiqueta interna modelo com dimensões 86x165mm	1	Primária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão
67099	Etiqueta contrarrótulo Itacarne 72x120mm	1	Contrarrótulo

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
60216	BOP Fosco Redonda 30mm ROSA	1	Forro
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Secundária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY

Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date
0	Elaboração da ficha	27/05/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY

ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR



Fernando Henrique da Silva
Analista de P&D

REVISADO POR



Carlos Eduardo Ferro Junior
Gerente do Controle de Qualidade

APROVADO POR



Saulo Barros Germiniani
Diretor Comercial

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