

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: Carne resfriada de bovino sem osso **Código:** 2306
Nome comercial: Alcatra completa - Grill **Destino:** Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído pelas massas musculares que recobrem a região pélvica, obtido pela separação do lombo na altura da articulação lombo - sacral e do coxão à altura da articulação sacrococcígea em direção ao trocanter maior.

Base óssea: sacro, ilíac e duas primeiras vértebras coccígeas.

Componentes musculares: tensor da fascia lata, glúteos médio, profundo e acessório e porção dorsal do biceps femoral.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Alcatra completa.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de gordura, sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, aponeuroses e etc.
4. Cortes operacionais: Grill.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: livre.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99 pH.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Staphylococcus aureus: 5×10^3 UFC /g

Mesófilos aeróbios: 1×10^5 UFC/g

Listeria monocytogenes: ausência / 25g

Coliformes termotolerantes: NMP 0,1g

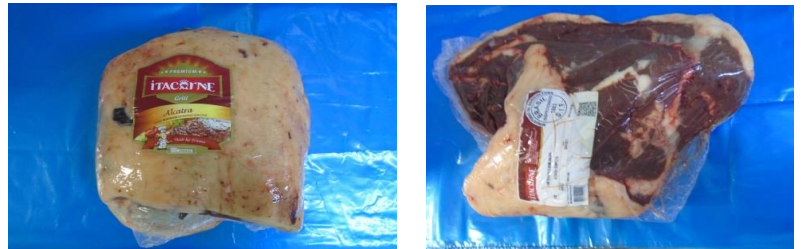
Salmonella: Ausência/25g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

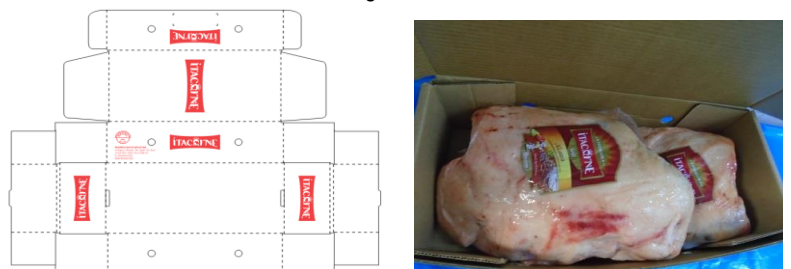
1. As peças deverão ser em embaladas em embalagens termo encolhíveis com dimensões 40x60cm (cód.51301)
2. A etiqueta primária branca 86x160mm específica para o mercado interno (cód. 66656), deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões nº 110x300mm (cód.50295).
4. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
5. Embalagem secundária: a caixa de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo automática da marca ITACARNE com as dimensões 561x245x120mm (Cód. 67124).
6. Acomodar até 2 unidades por caixas.
7. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).
8. Colar na embalagem contra rotulo com as dimensões 120x150mm (cód.67134).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



- 9. Forro: Não aplicável.
- 10. Separadores: Não aplicável.
- 11. Conservar a 7°C.
- 12. Validade deverá ser de 2 meses.
- 13. Código DIPOA: 0321/1883
- 14. Rastreabilidade:
 - 1. Numero do SIF: **1883**
 - 2. Data do Abate: **(Dia/Mês/Ano)**
 - 3. Numero do lote: **00**
 - 4. Sexo dos animais: **M ou F**
 - 5. Idade dos animais: **0**



Etiqueta interna

ITACARNE

PRODUTOS POR: FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA - Minas Gerais

Rua Wagner Leivas Machado, 1100 - Itajubá - MG - CEP: 35.200-000 - Fone: (35) 346.9333-00 - E-mail: contato@frivasa.com.br

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

2306 ALCATRA COMPLETA

Data de produção/lote: Validade:

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº **0321/1883**

MANTENHA RESFRIADO ATÉ 7°C

7 899721 512106

SAC (35) 3629-7400

Etiqueta testeira

ALCATRA COMPLETA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Data Produção:	Data Validade:	BUNN4			
Tara:	Peso Bruto:	Otde:	Lote:	Cod. Produto:	2306
Temperatura: Manter Resfriado até 7°C		Peso Líquido:			
<p>7 899721 512106</p> <p>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA</p> <p>CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933-00-56</p> <p>Av. Wagner Leivas Machado, 1100</p> <p>Agulha - Itajubá - MG</p> <p>www.frivasa.com.br</p> <p>0178997215121063102001513</p>					
Rastreabilidade:		<p>Registro no Ministério da Agricultura</p> <p>SIF / DIPOA Sob Nr.: 0321/1883</p>		<p>Tara Interna:</p> <p>NÃO CONTEM GLUTEN</p> <p>Func.: 44977/135704</p>	

CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

Etiqueta de contra rótulo

★ ★ PREMIUM ★ ★

ITACARNE

Grill

Alcatra

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Made by Frivasa

CÓPIA ELETRÔNICA

ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
 Willian Santos Assistente Controle de Qualidade	 Larissa Garroni Coordenadora Controle de Qualidade	 Emerson de Barros Germiniani Diretor Comercial