



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 16/10/25
Cód. FTCP&D 477



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 Congelada de Bovino Sem Osso	Cód. do Produto:	18143
Product name:	Frozen Boneless Beef / لحم بقرى مجمدة مشفاة / Viande Bovine Desossés Congelée	Destino:	Marrocos
Descrição Industrial:	File Mignon sem Cordão 4/5	Marca:	Frivasa
Industrial Description:	Tenderloin Chain off 4/5/ 4/5 بدون سلسلة (تندرلوين) / Filet Sans Chaînette 4/5	Revisão:	0
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Weight Rating:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

Corte formado pelas massas musculares da face ventral das vértebras torácicas e lombares, ilíaco e fêmur, composto por psoas maior, psoas menor, ilíaco e quadrado lombar.

Section formed by the muscular masses of the ventral face of the thoracic and lumbar vertebrae, iliac and femur, composed of psoas major, psoas minor, iliac and quadratus lumborum.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS

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, ganglia, bones, blood clots, cervical nerves, lymph nodes, cartilage, etc.

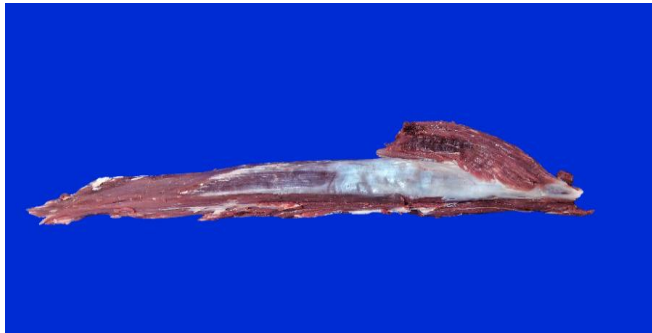
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Composto por: File Mignon sem Cordão 4/5 / Composed of: Tenderloin Chain off 4/5/ 4/5 بدون سلسلة (تندرلوين) / Filet Sans Chaînette 4/5

Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / No operations cuts and characteristic red 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



- 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.

SECUNDÁRIA / SECONDARY



- Acondicionar de 10 à 14 embalagens por caixa / Pack 10 to 14 packages per box.
- Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Position the external and front label horizontally on the same side 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 DA ESTOCAGEM E TRANSPORTE / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF STORAGE AND TRANSPORTATION

CAIXA FECHADA / CLOSED BOX



- 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.

CARREGAMENTO / LOADING



- 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: 1×10^4 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:
 Adesiva / Adhesive:
 Código DIPOA / DIPOA code:

24 Meses
DD/MM/AAAA
-18° C
Sim
Sim
0473/1883

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

