

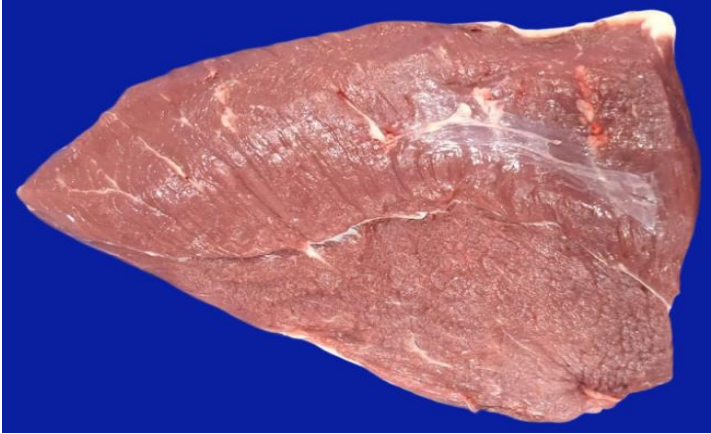
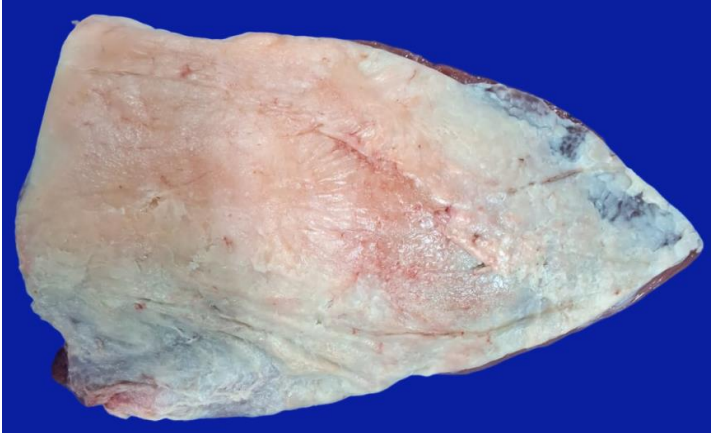
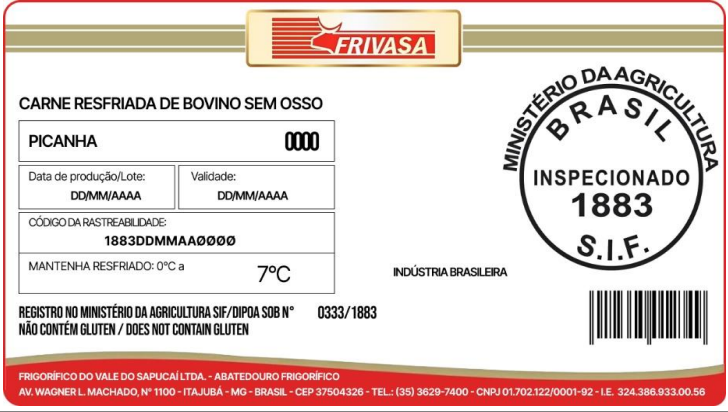
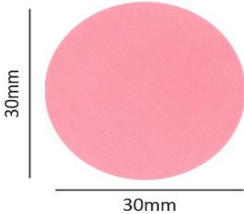
	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6	Data: 10/06/25 Cód. FTCP&D 39 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION		
Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino sem Osso Product name: Chilled Boneless Beef Descrição Industrial: Picanha Industrial Description: Rump Cap Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 2070 Destino: Mercado Interno Marca: Frivasa Revisão: 0 RESFRIADO / CHILLED
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS
Corte da porção dorsal do bíceps femoral, obtido através da separação do tecido conjuntivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio, com base óssea no ísquio, sacro e primeiras vértebras coccígeas. Section of the dorsal portion of the biceps femoris, obtained by separating the connective tissue between the biceps femoris and gluteus medius muscles, with the bone base in the ischium, sacrum and first 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, ganglia, bones, blood clots, cervical nerves, lymph nodes, cartilage, etc.
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS		
Composto por: Picanha / Composed of: Rump Cap Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / No operational 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		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 14 embalagens por caixa / Pack 10 to 14 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.

FOTO ILUSTRATIVA DA CAIXA			
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 e BOP para identificação do mercado na caixa conforme especificado / Position the header label and BOP to identify the market on the box as specified. - 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:	03 Meses	Separadores / Separators:	Não aplicável
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Rastreability:	1. Numero do SIF: 1883
Temperatura / Temperature:	7° C		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.
Forro / Lining:	Não aplicável		3. Numero do lote: 0
Adesiva / Adhesive:	Sim		4. Sexo dos animais: M ou F
Código DIPOA / DIPOA code:	0333/1883		5. Idade dos animais: 0
ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)			
ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL		ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	
			

ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL			
PICANHA 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 18332044403020 Qtd: 00 Lote: 000000 Cod. do Produto: 0000 Peso Líquido: 00,00 Kg Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sub Nr: 0333/883 Tara Interna: 0,000 kg NAO CONTEM GLUTEN Func: 00000/HMMSS 000000 FRIVASA CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL			
EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
50773	Embalagem termoencolhível 20x40cm	1	Embalagem
66624	Etiqueta interna modelo para o comprador com dimensões 86x165mm	1	Primária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão
EMBALAGEM SECUNDÁRIA / SECONDARY PACKAGING			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
50022	Caixa de papelão tampa/fundo duplo 15kg	1	Tampa
50022	Caixa de papelão tampa/fundo duplo 15kg	1	Fundo
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Secundária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão
60216	BOP Fosco Redonda 30mm ROSA	1	Adesiva
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY			
Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date	
0	Elaboração da ficha	10/06/2025	
CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA			
ELABORADO POR		REVISADO POR	APROVADO POR
 Fernando Henrique da Silva Analista de P&D		 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial