

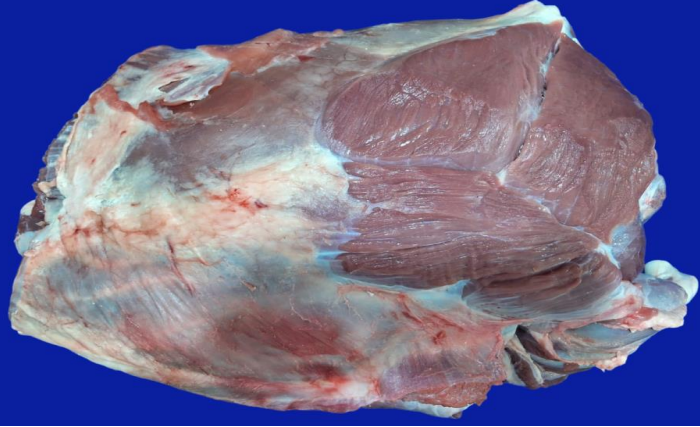
	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 10/06/25 Cód. FTCP&D 44	
Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6			
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION			
Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino sem Osso Product name: Chilled Boneless Beef Descrição Industrial: Paleta com Musculo Industrial Description: Blade Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 2107 Destino: Mercado Interno Marca: Frivasa Revisão: 0 RESFRIADO / CHILLED	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Corte formado pela massa muscular inserida na borda posterior da escápula, úmero e extremidade da ulna, com base óssea na escápula, úmero e ulna, composto pelo músculo tríceps braquial. Section formed by the muscle mass inserted into the posterior border of the scapula, humerus and end of the ulna, with a bony base on the scapula, humerus and ulna, composed of the triceps brachial muscle.		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: Paleta com Musculo / Composed of: Blade 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 2 á 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.	

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			
PALETA C/ MUSCULO 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 FRIGORIFICO 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 Participação: 18370444/0000 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 CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL			
EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
51460	Embalagem termoencolhível 46x71cm	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
66483	Caixa de papelão tampa/fundo duplo 30kg	1	Tampa
66483	Caixa de papelão tampa/fundo duplo 30kg	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