



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
24/06/25
Cód. FTCP&D
826



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
Product name: Frozen Boneless Beef
Descrição Industrial: Paleta
Industrial Description: Shoulder
Classificação de Peso: -
Weight Rating: -

Cód. do Produto: 23002
Destino: Palestina
Marca: Frivasa
Revisão: 0

CONGELADO / FROZEN

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

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.

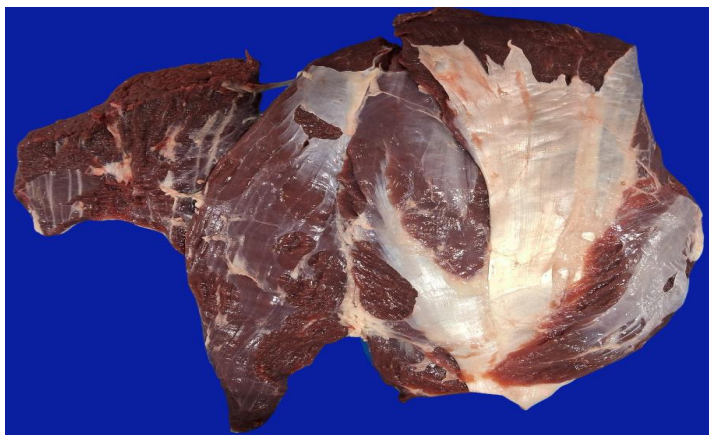
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS

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: Paleta / Composed of: Shoulder
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



- 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 2 a 4 embalagens por caixa / Pack 2 to 4 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		CARREGAMENTO / LOADING	
 - 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.		 - 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 x 10⁴ UFC Contagem de escherichia coli: < 1 UFC/cm2. NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION			
Validade / Validity:	24 Meses	Separadores / Separators:	Não aplicável
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Rastreability:	1883
Temperatura / Temperature:	-18° C		Dia/Mês/Ano.
Forro / Lining:	Sim		0
Adesiva / Adhesive:	Sim		M ou F
Código DIPOA / DIPOA code:	0000/1883		0

ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)

ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL

FRIVASA

FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.
MATADOURO FRIGORÍFICO
AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100
BAIRRO AÇUDE - CEP 37.504-326
ITAJUBÁ - MG - BRAZIL
CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400

IMPORTER NAME AND ADDRESS:

اسم المستورد وعنوانه

FROZEN BONELESS BEEF SHOULDER

نقشده تجميد لحم الكتف

SLAUGHTER DATE/LOTE: DD/MM/AAAA

تاريخ الذبح / اللوت

SLAUGHTER, PRODUCER, EXPORTER

الذبح والمصدر

BY: FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA-MATADOURO FRIGORÍFICO.

فرigorífico فالي دو سوكاي لندا ماتادورو فرigorífico

ADDRESS: AV. WAGNER LEMOS MACHADO 1100/ITAJUBÁ, MG.

عنوان: أفينا واغير ليموس ماشادو، رقم 1100، إيتاجوبا، ميناس جيرايس

PLANT NUMBER - SIF 1883, Minas Gerais State

رقم المصنع - سيف: 1883، ولاية ميناس جيرايس

ORIGIN: BRAZIL

بلد المنشأ: البرازيل

KEEP FROZEN AT -18°C

يحفظ مجمدا في درجة -18 مئوية

TRACEABILITY: 1883DDMMAA0000

لا جد ترميز المنتج بعد تطريفة

EXPIRY DATE 24 MONTH FROM SLAUGHTER DATE

مذبوحة حسب الشريعة الإسلامية تحت إشراف إتحاد المؤسسات الإسلامية في البرازيل

SUPERVISOR AUTHORITY NAME OF THE SLAUGHTER OPERATION ACCORDING TO ISLAMIC RITES:
FEDERATION OF MUSLIM S ASSOCIATIONS IN BRAZIL
USO AUTORIZADO PELO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0000/1883

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.

ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL

FAMBRAS

حلال

HALAL BRAZIL

ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL

SHOULDER / PALETA

FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONGELADA DE BOV S/ OSSO

Production Date / Data de produção: DD/MM/AAAA

Expiration Date / Data de Validade: DD/MM/AAAA

Qtde: 00

Lot / Lote: 000000

Product Code / Cod. do Produto: 00000

Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado ate -18°C

Tara: 0,000 Kg

Gross Weight / Peso Bruto: 00,00 Kg

Traceability / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000

الوزن الصافي / Net Weight / Peso Líquido: 00,00 Kg

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

DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN

Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0000/1883

Func: 00000/RHMMSS

FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.

EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
50032	Embalagem termoencolhível 28x37cm	1	Embalagem
66624	Etiqueta interna modelo para o importador 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
71233	Fundo de caixa (forro)	1	Forro
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Testeira
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Secundária
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão
69391	Etiqueta Halal 50x50mm	1	Etiqueta

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY

Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date
0	Elaboração da ficha	24/06/2025

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.