



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
13/03/26
Cód. FTCP&D
552



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 / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nome do produto:	Carne Congelada de Bovino com Osso	Cód. do Produto:	20300
Nombre del producto:	Carne Congelada de Vacuno con Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Costela do Traseiro	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Costilla (Janela)	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

O corte é retirado da ponta de agulha de animais jovens. Produto com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios da carne, firme, consistente, não pegajosa e sem manchas esverdeadas.

El corte se obtiene de la punta de aguja de animales jóvenes. Producto con aspecto, olor, color y sabor propios de la carne, firme, consistente, no pegajoso y sin manchas verdosas.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Retirar cartilagens, glândulas e qualquer outro tipo de contaminante.

Retirar cartilagos, glándulas y cualquier otro tipo de contaminante.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Costela do Traseiro / Compuesto por: Costilla.

Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / Sin cortes operativos y color rojo característico.

pH: Controlado na carcaça ≤ 5,80 / pH: Controlado en canal ≤ 5,80.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL PRODUCTO



FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL EMBALAJE

PRIMÁRIA / PRIMARIO



- Embalar as peças individualmente em embalagem em iwp transparente / Empacar las piezas individualmente en iwp transparente termorretráctil.
- Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Coloque la etiqueta interior en el centro del paquete.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.
- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.

SECUNDÁRIA / SECUNDARIO



- Acondicionar de 2 a 3 embalagens por caixa / Empaque de 2 a 3 paquetes por caja.
- Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Coloque la etiqueta interna y el panel frontal horizontalmente en el mismo lado de la caja.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.
- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM / FOTOS ILUSTRATIVAS DE ALMACENAMIENTO

CAIXA FECHADA / CAJA CERRADA



- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Utilice el modelo de caja de cartón (tapa y fondo) según lo predefinido.

- Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Coloque la etiqueta exterior y el frente en la caja según lo especificado por el importador.

- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.

CARREGAMENTO / CARGA



- Deve ser estivado no modelo colmeia sobre 24 pallets, organizados uniformemente no semirreboque frigorífico, garantindo boa circulação de ar e segurança da carga / Debe ser estibada en el modelo colmena sobre 24 pallets, organizados uniformemente en el semirremolque frigorífico, garantizando una buena circulación del aire y la seguridad de la carga.

- Devem ser acomodadas entre 38 e 46 caixas por fileira e 24 fileiras por semirreboque frigorífico/ Deben acomodarse entre 38 y 46 cajas por fila.

- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

Salmonella sp: Ausência/25 g

Listeria monocytogenes: Ausência/25g

Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁵ UFC

Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC

NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS / INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 42 porções aprox. • Porção 100g

	100g	1 PORÇÃO
Valor energético (Kcal)	135	135
Proteínas (g)	21	21
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais	0	0
Açúcares adicionas	0	0
Colesterol (mg)	56	56
H de C disponível (g)	0	0

	100g	1 PORÇÃO
Gorduras totais (g)	5,2	5,2
Gorduras saturadas	2,3	2,3
Gorduras monoinsaturada	2,3	2,3
Gorduras poliinsaturada	0,1	0,1
Gorduras trans	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	54	54

INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL

Validade / Validez:

24 meses

Formato de data / Formato de fecha:

DD/MM/AAAA

Temperatura / Temperatura:

-18°C

Forro / Recubrimiento:

Sim

Lacre / Sello:

Sim

Código DIPOA / Código DIPOA:

0501/1883

Separadores / Separadores:

Sim

Rastreabilidade / Trazabilidad:

1. Numero do SIF:

1883

2. Data do Abate:

Dia/Mês/Ano.

3. Numero do lote:

0

4. Sexo dos animais:

M ou F

5. Idade dos animais:

0



ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / ETIQUETAS (IMÁGENES SÓLO CON FINES ILUSTRATIVOS)	
ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA	ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO)
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  <p>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. ABATEDOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNES LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400</p> </div> <div style="width: 65%; text-align: center;">  </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p>CARNE DE VACUNO CONGELADA CON HUESO / NOME DO CORTE EM ESPANHOL CARNE CONGELADA DE BOVINO C/OSSO / NOME DO CORTE EM PORTUGUES</p> <p>FECHA DE FAENA: DD/MM/AAAA / DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA / IMPORTADO POR: FRIGORIFICO CARRASCO S.A.</p> <p>FECHA DE EMBALAJE: DD/MM/AAAA / DATA DE EMBALAGEM: DD/MM/AAAA / DIRECCIÓN: CAMINO CARRASCO N° 5 PASO CARRASCO, CAMELONES - URUGUAY / RUT: 210417550014</p> <p>FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA / DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA / N° REG.: MGAP/DGSG/DIA/XXXX</p> <p>LOTE NUMERO: 1883DDMMAA0000 / RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000</p> <p>MANTENER CONGELADA : -18°C / MANTENHA CONGELADA : -18°C</p> <p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0501/1883</p> </div>	

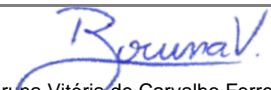


ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE			
NOME DO CORTE EM ESPANHOL / NOME DO CORTE EM PORTUGUÊS			
CARNE CONGELADA DE VACUNO CON HUESO / CARNE CONG. DE BOV C/ OSSO			
Fecha de Embalaje / Data de Embalagem: DD/MM/AAAA	Fecha de vencimiento / Data de Validade: DD/MM/AAAA	Cantidad / Qto.: 00	Mucho / Lote: 000000
Temperatura / Temperatura: Mantener Congelada: -18°C Mantenha Congelada -18°C	Tara: 0,00 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg	
Lote Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000	00,00 Kg		Func: 00000/HMMSS
FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAI 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		 Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0501/1883	
FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
72529	Bobina de polietileno lisa 1,20x1,20x0,025 mm	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 / EMBALAJE SECUNDARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
70637	Caixa de papelão tampa marrom 30kg	1	Tampa
70637	Caixa de papelão fundo 30kg	1	Fundo
71502	Divisória com dimensão 1580x155mm	1	Separador
71233	Fundo de caixa (forro)	1	Fundo de caixa
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Secundária
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Externa
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão
70245	Selo específico para o Chile	1	Selo

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / HISTORIAL DE CAMBIOS		
Revisão / Revisión	Descrição / Descripción	Data / Fecha
00	Elaboração da ficha	13/03/2026

CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
 Bruna Vitória de Carvalho Ferreira Assistente do Controle de Qualidade	 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial