

# Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

**Data:** 05/06/25

Cód. FTMP&D

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: Membrana Congelada de Bovino

Product name: Frozen Ox Membrane

Descrição Industrial: Membrana do Bife do Vazio

Industrial Description: Flank Steak Membrane

Classificação de Peso:

Weight Rating:

Cód. do Produto:

Destino: Russia

Marca: Frivasa

Revisão: 00

**CONGELADO / FROZEN** 

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

É retirada do revestimento do músculo reto abdominal e de áreas próximas na região do vazio, localizada na costela traseira na parte lateral.

It is taken from the lining of the rectus abdominis muscle and nearby areas in the hollow region, located on the back rib on the side.

### CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS

Remover toda carne e todas anomalias correspondentes como:

aponeurose, pêlo, sebo, gordura e etc.

Remove all flesh and any corresponding anomalies such as:

aponeurosis, hair, sebum, fat, etc.

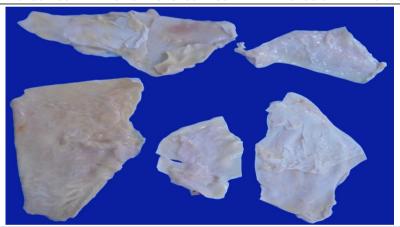
#### ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

Composto por : Membrana do Bife do Vazio / Composed of: Flank Steak Membrane.

Sem cortes operacionais e cor característica / No operational cuts and characteristic 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 em saco plástico pigmentação azul / Pack the parts in a blue pigmented plastic bag.
- Posicionar etiqueta interna na borda soldada do saco / Position internal label on welded edge of bag.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.
- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.

# SECUNDÁRIA / SECUNDARY



- Acondicionar a embalagem na caixa / Pack the packaging in the box.
- Posicionar etiqueta testeira no centro da embalagem / Position tester label in the center of the package.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.
- As informações da etiqueta deve ser preenchida 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**

#### PALETAGEM / PALLETTING



Não aplicável / Not aplicable

- 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 / lt 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

Separadores / Separators:

Contagem de escherichia coli: < 1 UFC/cm2.

NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g

Contagem de bolores e leveduras: < 30 UFC/cm2
Contagem de mesófilos aeróbios: < 30 UFC/cm2

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION

24 meses

DD/MM/AAAA

-18°C

Não aplicável

Validade / Validity:
Formato de data / Date format:
Temperatura / Temperature:
Forro / Lining:
Lacre / Seals:

Não aplicável

Código DIPOA / DIPOA code:

Rastreabilidade / Rastreability:

1883 000000øøøø

streability: 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate:

3. Numero do lote:

4. Sexo dos animais:

5. Idade dos animais:

1883

Dia/Mês/Ano.

M ou F





### **ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL**



# FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.

EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING				
Código	Descrição	Quantidade	Tipo	
71467	Saco plastico pig. azul	1	Liso Azul	
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	
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão	
66624	Etiqueta externa (primária) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Secundária	
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão	
65962	Lacre Russia 78x138mm	1	Lacre	

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY				
Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date		
00	Elaboração da ficha	08/05/2025		

#### CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY

ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
8.	Junifesono:	***
Fernando Henrique da Silva	Carlos Eduardo Ferro Junior	Saulo Barros Germiniani
Analista de P&D	Gerente do Controle de Qualidade	Diretor Comercial