

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 07/07/25 Cód. FTCP&D 897 
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: Carne de Sangria Industrial Description: Industrial Meat Classificação de Peso: - Weight Rating: -	Cód. do Produto: 0 Destino: Russia Marca: Frivasa Revisão: 0 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Corte obtido do músculo esternocéfálico na região do pescoço, obtida pela preparação dos cortes dos miúdos. Cut obtained from the sternoccephalic muscle in the neck region, obtained by preparing the offal cuts.	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, lymph nodes, bones, blood clots, cervical nerve, lymph nodes, cartilage, etc.	
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS		
Composto por: Carne de Sangria / Composed of: Industrial Meat 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	SECUNDÁRIA / SECONDARY	
		
- Embalar as peças em 3 camadas interfolhadas por laminados plásticos / Pack the pieces in 3 layers interleaved with plastic laminates (fundo). - Posicionar etiqueta interna no centro da caixa / Position the internal label in the center 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.	- Acondicionar o produto em plástico interfolhado na caixa / Pack the product in interleaved plastic in the box. - Posicionar etiqueta externa 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 das etiquetas 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	1. Numero do SIF:	Dia/Mês/Ano.
Forro / Lining:	Sim	2. Data do Abate:	0
Adesiva / Adhesive:	Sim	3. Numero do lote:	M ou F
Código DIPOA / DIPOA code:	0000/1883	4. Sexo dos animais:	0
		5. Idade dos animais:	
			

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

ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА: PRODUCT NAME: PRODUTO

ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ БЕСКОСТНАЯ- ПРОМЫШЛЕННОЕ МЯСО

FROZEN BONELESS BEEF - INDUSTRIAL MEAT

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CARNE DE SANGRIA



Условия хранения: Storage condition: Temperatura de estocagem:

Хранение при температуре: Frozen -18°C Congelado

Страна происхождения: Country of Origin: País de origem:

Бразилия Brazil Brasil

Дата производства / Production date / Data de produção:

o produto atende às exigências veterinário-sanitárias da Federação da Rússia

ПРОДУКТ ОТВЕЧАЕТ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СРОК ГОДНОСТИ 12 месяцев с даты производства / 12 MONTHS AFTER PRODUCTION DATE

VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO

Prodotto por: FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATSUDOBU FRIGORIFICO

AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100

BAIRRO AÇUDE - CEP 37.554-330

ITAJUBÁ - MG - BRASIL

CNPJ: 01.702.122/0001-92

TEL: 55 35 3629-7400

INDUSTRIA BRASILEIRA

Ministério da Agricultura

BRASIL

INSPECIONADO 1883

S.I.F.

USO AUTORIZADO PELA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUARIA

0464/1883

PAP

LDPE

ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL

Nº 000000 /A

Ministério da Agricultura

BRASIL

INSPECIONADO 1883

S.I.F.

ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL

INDUSTRIAL MEAT / CARNE DE SANGRIA

FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOV S/ OSSO

Slaughtering Date / Data abate: DD/MM/AAAA

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

Qtde. 00

Lot / Lote: 000000

Product Code / Cod. do Produto: 00000

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

Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C

Tara: 0,000

Gross Weight / Peso Bruto: 00,00

Net Weight / Peso Líquido: 00,00 Kg

Traceability / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000

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

DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN

Func: 00000/RHMMSS

USO AUTORIZADO PELA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUARIA

0464/1883

FRIVASA - FRIGORIFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.

EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
64806	Bobina 120x120cm	4	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
70245	Selo específico para a Rússia	1	Selo

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY

Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date
0	Elaboração da ficha	07/07/2025

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.