

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda		Data: 05/06/25 Cód. FTCP&D 857	
			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: Acem Industrial Description: Chuck Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 24015 Destino: Russia Marca: Frivasa Revisão: 01 CONGELADO / FROZEN		
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS		
Composto por músculos das cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das costelas, incluindo trapézio, rombóide e serrato ventral. Composed of muscles of the first five thoracic vertebrae and dorsal portion of the ribs, including trapezius, rhomboid and serratus ventralis.		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: Acem / Composed of: Chuck. 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 1 a 3 embalagens por caixa / Pack 1 to 3 packages per box. - Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Position the external and 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 externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Place the external and central 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: Formato de data / Date format: Temperatura / Temperature: Forro / Lining: Lacre / Seals: Código DIPOA / DIPOA code:		Separadores / Separators: Rastreabilidade / Rastreability: 12 meses DD/MM/AAAA -18°C Sim Sim 0281/1883 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais: Não aplicável 1883 Dia/Mês/Ano. 0 M ou F 0	

ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)																															
ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL		ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL																													
НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА: PRODUCT NAME: PRODUTO: ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ БЕСКОСТНАЯ - FROZEN BONELESS BEEF - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO  Produzido por: FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATAGROSSO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37.504-326 ITAJUBÁ - MG - 38.625-000 CNPJ: 01.702.122/0001-92 TEL: 55 35 3629-7400 INDÚSTRIA BRASILEIRA 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 Усо autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0281/1883 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  Nº 000000 / A 																															
ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL																															
CHUCK / ACEM FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOV S/ OSSO <table><tr><td>Slaughtering Date / Data abate: DD/MM/AAAA</td><td>Expiration Date / Data de Validade: DD/MM/AAAA</td><td>Qtd.: 00</td><td>Lot / Lote: 000000</td><td>Product Code / Cód. do Produto: 00000</td></tr><tr><td>Boning Date / Data de produção: DD/MM/AAAA</td><td>Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C Manter Congelado ate -18°C</td><td>Tara: 0,000 Kg</td><td colspan="2">Gross Weight / Peso Bruto: 00,00 Kg</td></tr><tr><td colspan="2">Traceability / Rastreabilidade: 1883DDMMAA8000</td><td colspan="2">Net Weight / Peso Líquido: 00,00 Kg</td><td rowspan="3"></td></tr><tr><td colspan="2">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</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="2">www.frivasa.com.br</td><td colspan="2">DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN</td></tr><tr><td colspan="4">Uso Autorizado pelo Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0281/1883</td><td>Func: 00000/HMMSS</td></tr></table> FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.				Slaughtering Date / Data abate: DD/MM/AAAA	Expiration Date / Data de Validade: DD/MM/AAAA	Qtd.: 00	Lot / Lote: 000000	Product Code / Cód. do Produto: 00000	Boning Date / Data de produção: DD/MM/AAAA	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: 1883DDMMAA8000		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: 0281/1883				Func: 00000/HMMSS
Slaughtering Date / Data abate: DD/MM/AAAA	Expiration Date / Data de Validade: DD/MM/AAAA	Qtd.: 00	Lot / Lote: 000000	Product Code / Cód. do Produto: 00000																											
Boning Date / Data de produção: DD/MM/AAAA	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: 1883DDMMAA8000		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: 0281/1883				Func: 00000/HMMSS																											
EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING																															
Código	Descrição	Quantidade	Tipo																												
56905	Embalagem termoencolhível 28x75cm	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																												
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	22/04/2025																													
01	Alteração do modelo da etiqueta adesiva testeira	05/06/2025																													
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																												