

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 22/04/25 Cód. FTCP&D 888	
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: Miudos Congelados de Bovino Product name: Frozen Beef Offals Descrição Industrial: Língua Industrial Description: Tongue Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 40057 Destino: Russia Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Obtido da cavidade bucal do animal, composto pelo músculo da língua, preparado pela remoção do osso hióide, gorduras, tecido conjuntivo e gânglios regionais. Obtained from the animal's oral cavity, composed of the tongue muscle, prepared by removing the hyoid bone, fat, connective tissue and regional ganglia.		Remover todas as anomalias como: excesso de tecido conjuntivo, gânglios, ossos e gordura. Remove all anomalies such as: excess connective tissue, lymph nodes, bones and fat	
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS			
Composto por: Língua / Composed of: Tongue. 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 individualmente em embalagem plástica transparente / Pack the parts individually in clear plastic packaging - 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 22 á 26 embalagens por caixa / Pack 22 to 26 packages per box. - Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Position the external and horizontally and 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:		12 meses DD/MM/AAAA -18°C Sim Sim - Separadores / Separators: Rastreabilidade / Rastreability: 	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: ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ СУБПРОДУКТЫ - FROZEN BEEF OFFALS MIUDOS CONGELADOS DE BOVINO  Условия хранения: Storage condition: Temperatura de estocagem: Страна происхождения: Country of Origin: País de origem: Бразилия Brazil Brasil Хранение при температуре: Frozen -18°C Congelado Дата производства / Production date / Data de produção: 0000/1883 о продукте аттестовано в соответствии с требованиями ветеринарно-санитарной службы Российской Федерации / O produto atende às exigências veterinário-sanitárias da Federação da Rússia / O produto atende às exigências veterinário-sanitárias da Federação da Rússia СРОК ГОДНОСТИ 12 месяцев с даты производства / 12 MONTHS AFTER PRODUCTION DATE / VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO Produzido por: FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATOZINHO - PR AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 - AÇUDE - ITAJUBÁ - MG - 36262-000 CNPJ: 01.702.122/0001-92 TELEFONE: (35) 3629-1400 INDÚSTRIA BRASILEIRA Ministério da Agricultura do Brasil INSPECIONADO 1883 S.I.F.  PAP  LDE  Nº 000000 / A Ministério da Agricultura do Brasil INSPECIONADO 1883 S.I.F.		