



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
30/01/25
Cód. FTMP&D
872



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	Cód. do Produto:	40075
Product name:	Frozen Ox Membrane	Destino:	Ucrania
Descrição Industrial:	Membrana do Bife do Vazio	Marca:	Frivasa
Industrial Description:	Flank Steak Membrane	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	CONGELADO / FROZEN	
Weight Rating:	-		

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.

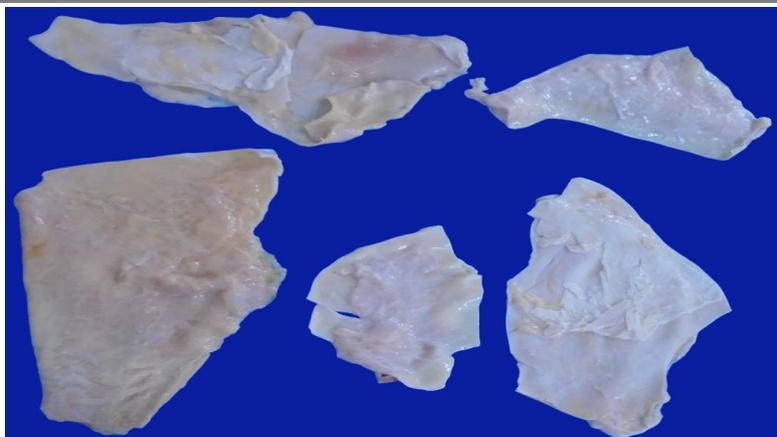
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS

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: Não aplicável pH: No applicable.

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 / SECONDARY



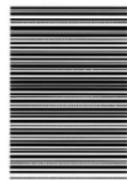
- Acondicionar a embalagem na caixa / Pack the packaging in the box.
- Posicionar etiqueta testeira horizontalmente na face superior da embalagem / Position the tester label horizontally on the top of the package.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.
- As 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 / PALLETING	
<p>Não aplicável / No aplicable</p>			
<p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.</p>			
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PATTERNS			
<p>Salmonella sp: Ausência/25 g</p> <p>Listeria monocytogenes: Ausência/25g</p> <p>Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁵ UFC</p> <p>Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC</p> <p>NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g</p>			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION			
Validade / Validity:	24 meses	Código DIPOA / DIPOA code:	0444/1883
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Rastreability:	1. Numero do SIF: 1883
Temperatura / Temperature:	-18°C		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.
Forro / Lining:	Não aplicável		3. Numero do lote: 0
Lacre / Seals:	Não aplicável		4. Sexo dos animais: M ou F
Separadores / Separators:	Não aplicável		5. Idade dos animais: 0

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

ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL	ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL								
 <p>FROZEN OX MEMBRANE - FLANK STEAK MEMBRANE MEMBRANA CONGELADA DE BOVINO - MEMBRANA DO BIFE DO VAZIO</p> <table border="1"> <tr> <td>PRODUCTION DATE / LOT: / DATA DE PRODUÇÃO / LOTE:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td>FREEZING DATE: / DATA DE CONGELAMENTO:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td>AT -18°C THE PRODUCT SHOULD: / A -18°C O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO ATÉ:</td> <td>DD/MM/AAAA</td> </tr> <tr> <td>TRACEABILITY CODE / CÓDIGO DA RASTREABILIDADE:</td> <td>1883DDMMAA0000</td> </tr> </table> <p>INDÚSTRIA BRASILEIRA / PRODUCT OF BRAZIL</p> <p>KEEP FROZEN AT / MANTENHA CONGELADO À -18°C</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0444/1883 NÃO CONTÉM GLUTEN / DOES NOT CONTAIN GLUTEN</p>   <p>FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. - ABATEDOURO FRIGORÍFICO AV. WAGNER L. MACHADO, Nº 1100 - ITAJUBÁ - MG - BRASIL - CEP 37504326 - TEL.: (35) 3629-7400 - CNPJ 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386.933.00.56</p>	PRODUCTION DATE / LOT: / DATA DE PRODUÇÃO / LOTE:	DD/MM/AAAA	FREEZING DATE: / DATA DE CONGELAMENTO:	DD/MM/AAAA	AT -18°C THE PRODUCT SHOULD: / A -18°C O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO ATÉ:	DD/MM/AAAA	TRACEABILITY CODE / CÓDIGO DA RASTREABILIDADE:	1883DDMMAA0000	<p>Não aplicável / No applicable</p>
PRODUCTION DATE / LOT: / DATA DE PRODUÇÃO / LOTE:	DD/MM/AAAA								
FREEZING DATE: / DATA DE CONGELAMENTO:	DD/MM/AAAA								
AT -18°C THE PRODUCT SHOULD: / A -18°C O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO ATÉ:	DD/MM/AAAA								
TRACEABILITY CODE / CÓDIGO DA RASTREABILIDADE:	1883DDMMAA0000								

ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL

FLANK STEAK MEMBRANE / MEMBRANA DO BIFE DO VAZIO					
FROZEN OX MEMBRANE / MEMBRANA CONGELADA DE BOVINO					
Production Date / Data de produção: / Expiration Date / Data de Validade:	DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	Qtde: / 00	Lot / Lote: / 000000	Product Code / Cod. do Produto: / 00000
Temperature / Temperatura: / Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado ate -18°C			Tara: / 0,00 kg	Gross Weight / Peso Bruto: / 00,00 kg	
Traceability / Rastreabilidade: / 1883DDMMAA0000			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 Nr: 0444/1883			Func: 00000/HMMSS		
FRIVASA - FRIGORÍFICO 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	Interna
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão

EMBALAGEM SECUNDÁRIA / SECONDARY PACKAGING

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
68483	Caixa de papelão Tampa/Fundo 30kg	1	Tampa/Fundo
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Testeira
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY

Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date
00	Elaboração da ficha	30/01/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

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