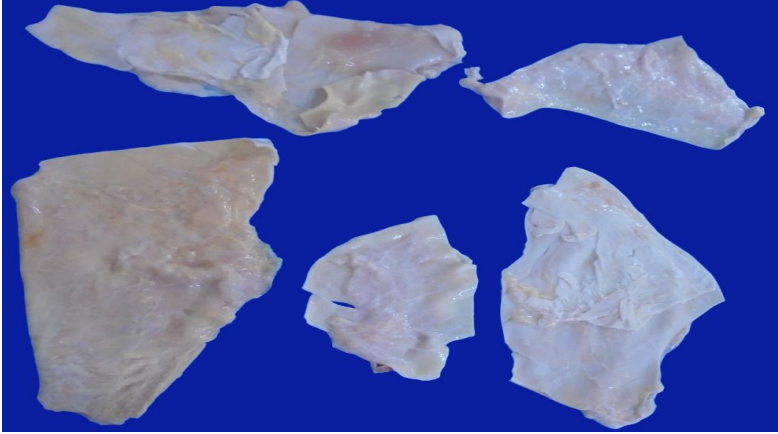


	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 30/01/25 Cód. FTMP&D 872 
Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION		
Nome do produto: Membrana Congelada de Bovino 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: 40075 Destino: Ucrania Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
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.	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 e testeira no centro da embalagem / Position the internal label on the welded edge of the bag and the label in the center of the package. - 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		PALETAGEM / PALLETING	
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 / 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 10⁵ UFC Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION			
Validade / Validity: Formato de data / Date format: Temperatura / Temperature: Forro / Lining: Lacre / Seals: Separadores / Separators:		24 meses DD/MM/AAAA -18°C Não aplicável Não aplicável Não aplicável Código DIPOA / DIPOA code: Rastreabilidade / Rastreability: 	0444/1883 1883 Dia/Mês/Ano. 0 M ou F 0 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais:

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.