



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 25/04/2026
Cód. FTCP&D 510



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 / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

| | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|---------|
| Nome do produto: | Carne Resfriada de Bovino Sem Osso | Cód. do Produto: | 20108 |
| Nombre del producto: | Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso | Destino: | Uruguai |
| Descrição industrial: | Musculo Duro | Marca: | Frivasa |
| Descripción industrial: | Garrón Trasero | Revisão: | 00 |
| Classificação de Peso: | - | RESFRIADO / ENFRIADO | |
| Clasificación de peso: | - | | |

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte das faces posterior e lateral da tíbia e fíbula, composto por gastrocnêmio, sóleo e flexor digital, sendo separado de suas ligações com o patinho e o músculo mole.
Corte de las caras posterior y lateral de la tibia y el peroné, compuesto por los músculos gastrocnemio, sóleo y flexor digital, siendo separado de sus conexiones con la bola de lomo y el músculo de la nalga.

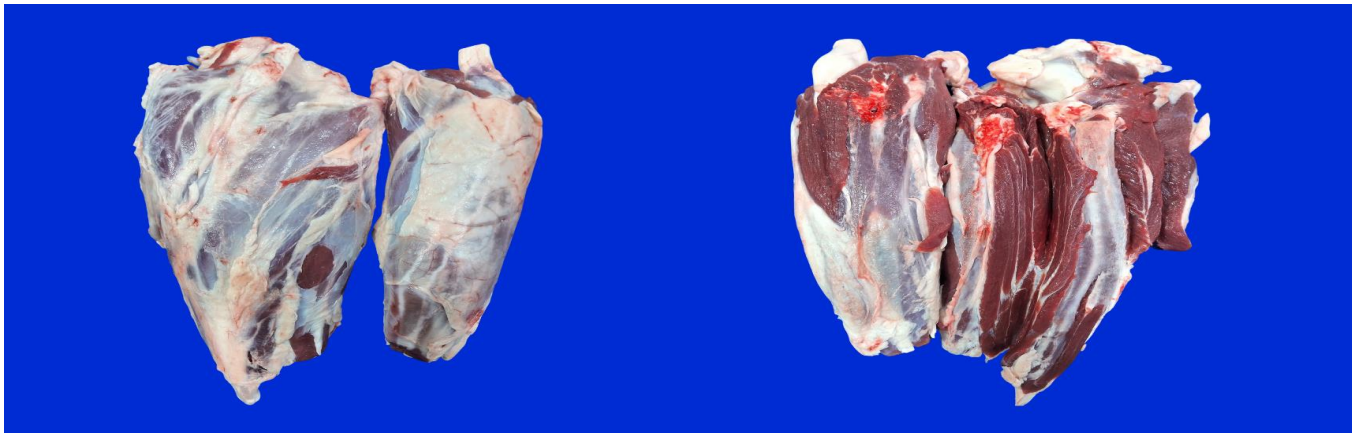
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.
Elimina todas las anomalías como: exceso de sebo, ganglios, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartilagos, etc.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Peito / Compuesto por: Pecho.
Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / Sin cortes operativos y color rojo característico.
pH: Controlado na carcaça ≤ 5,99 / pH: Controlado en canal ≤ 5,99.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL PRODUCTO



FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL EMBALAJE

PRIMÁRIA / PRIMARIO



- Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Empacar las piezas individualmente en plástico transparente termorretráctil.
- Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Coloque la etiqueta interior en el centro del paquete.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.
- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.

SECUNDÁRIA / SECUNDARIO



- Acondicionar de 8 a 10 embalagens por caixa / Empaque de 8 a 10 paquetes por caja.
- Posicionar etiqueta testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Coloque la etiqueta frontal horizontalmente en el mismo lado de la caja.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.
- As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM E TRANSPORTE / FOTOS ILUSTRATIVAS DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

CAIXA FECHADA / CAJA CERRADA



- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Utilice el modelo de caja de cartón (tapa y fondo) según lo predefinido.
- Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Coloque la etiqueta exterior y el frente en la caja según lo especificado por el importador.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.

CARREGAMENTO / CARGA



- Acomodar entre 5 e 6 caixas por camada, com no máximo 8 camadas por pallet / Alojarse entre 5 y 6 cajas por capa, con un máximo de 8 capas por palet.
- Acomodar entre 40 e 48 caixas por pallet / Alojarse entre 40 y 48 cajas por palet.
- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.



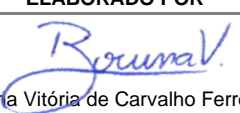
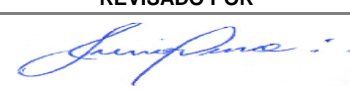

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

- 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 / INFORMACIÓN ADICIONAL

| | | | |
|-------------------------------------|---------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Validade / Validez: | 4 meses | Separadores / Separadores: | Não aplicável |
| Formato de data / Formato de fecha: | DD/MM/AAAA | Rastreabilidade / Trazabilidad: | 1. Numero do SIF: 1883 |
| Temperatura / Temperatura: | 0°C a 4°C | | 2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano. |
| Ferro / Recubrimiento: | Sim | | 3. Numero do lote: 0 |
| Lacre / Sello: | Não aplicável | | 4. Sexo dos animais: M ou F |
| Código DIPOA / Código DIPOA: | 0331/1883 | | 5. Idade dos animais: 0 |



| ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / ETIQUETAS (IMÁGENES SÓLO CON FINES ILUSTRATIVOS) | | | |
|--|--|---|--------------------------|
| ETIQUETA INTERNA / ETIQUETA INTERNA | | ETIQUETA ADESIVA (SELO) / ETIQUETA ADHESIVA (SELLO) | |
|  <p>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AÇUDE - CEP: 37.554-328 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3829-7400</p> <p>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO GARRÓN TRASERO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSSO MUSCULO DURO</p> <p>FECHA DE BENEFICIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE PRODUCCION: DD/MM/AAAA DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA</p> <p>LOTE NUMERO: 1883DDMMAA0000 RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000</p> <p>MANTENER ENFRIADA: 0°C à 4°C MANTENHA RESFRIADA: 0°C à 4°C</p> <p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0331/1883</p> |  | <p><i>Não aplicável / No aplicable</i></p> | |
| ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE | | | |
| GARRÓN TRASERO / MUSCULO DURO | | | |
| CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO | | | |
| Fecha de producción / Data de produção: | Fecha de vencimiento / Data de validade: | Cantidad / Qtds: | Mucño / Lote: |
| DD/MM/AAAA | DD/MM/AAAA | 00 | 000000 |
| Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriada: 0°C à 4°C Mantenha Resfriada: 0°C à 4°C | | Tara: | Peso Bruto / Peso Bruto: |
| 1883DDMMAA0000 | | 0,00 Kg | 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 | | 00,00 Kg | |
| IMPORTADOR: FRIGORÍFICO CARRASCO S.A. DIRECCIÓN: CAMINO CARRASCO Nº 5 PASO CARRASCO, CANELONES, URUGUAY RUT: 210417550014 Nº Reg MGAP/DGSG/DIA/10935 | | 0331/1883 | |
| FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. | | | |
| EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO | | | |
| Código | Descrição | Quantidade | Tipo |
| 51301 | Embalagem plástica 40x60cm | 1 | Plástico |
| 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 / EMBALAJE SECUNDARIO | | | |
| Código | Descrição | Quantidade | Tipo |
| 66483 | Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30 kg | 1 | Tampa |
| 66483 | Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30 kg | 1 | Fundo |
| 71233 | Fundo de caixa (forro) | 1 | Fundo de caixa |
| 58198 | Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm | 1 | Testeira |
| 70466 | Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm | 1 | Impressão |
| HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / HISTORIAL DE CAMBIOS | | | |
| Revisão / Revisión | Descrição / Descripción | Data / Fecha | |
| 00 | Elaboração da ficha | 25/04/2026 | |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 auto; width: 80%;"> <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: small;">CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA</p> <p style="text-align: center; font-size: x-small;">ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA</p> </div> | | | |
| ELABORADO POR | REVISADO POR | APROVADO POR | |
|  Bruna Vitória de Carvalho Ferreira Analista de P&D |  Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade |  Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial | |