



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 27/01/2025
Cód. FTCP&D 503



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 Bovina Resfriada Sem Osso	Cód. do Produto:	20110
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	Destino:	Uruguai
Descrição industrial:	Lagarto	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Peceto	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	RESFRIADO / ENFRIADO	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte formado pela massa muscular localizada na região posterior da coxa, com base óssea no fêmur, composto pelo músculo semitendinoso.
Corte formado por la masa muscular situada en la región posterior del muslo, con base ósea en el fémur, compuesto por el músculo semitendinoso.

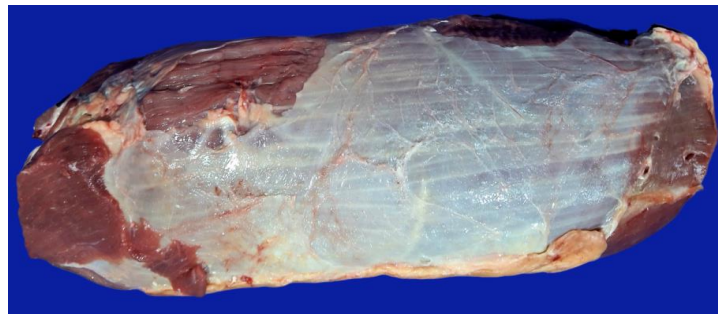
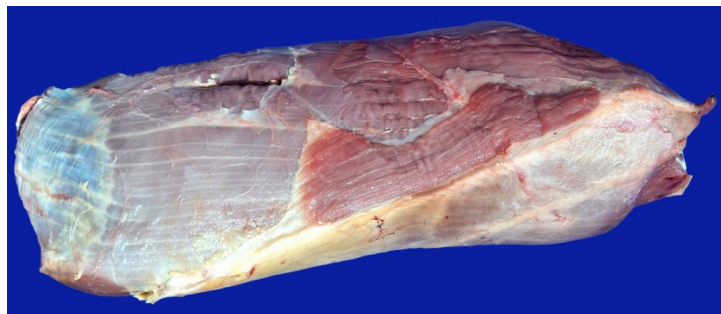
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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: Lagarto / Compuesto por: Peceto.
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 / Sigla 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 6 a 10 embalagens por caixa / Empaque de 6 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 / Sigla 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



- Deve ser estivado no modelo colmeia sobre 24 pallets, organizados uniformemente no semirreboque frigorífico, garantindo boa circulação de ar e segurança da carga / Debe ser estibada en el modelo colmena sobre 24 pallets, organizados uniformemente en el semirremolque frigorífico, garantizando una buena circulación del aire y la seguridad de la carga.

- Devem ser acomodadas entre 38 e 46 caixas por fileira e 24 fileiras por semirreboque frigorífico/ Deben acomodarse entre 38 y 46 cajas por fila.

- 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

Formato de data / Formato de fecha:

DD/MM/AAAA

Temperatura / Temperatura:

0°C a 4°C

Ferro / Recubrimiento:

Sim

Lacre / Sello:

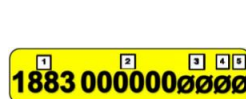
Não aplicável

Código DIPOA / Código DIPOA:

0331/1883

Separadores / Separadores:

Rastreabilidade / Trazabilidad:



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) / 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 37504-326 ITAUBÁ - MG - BRAZIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400</p> <p>CARNE DE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSSO</p> <p>PECETO LAGARTO</p> <p>FECHA DE BENEFÍCIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE PRODUCCIÓN: 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 ENFRIADO: 0°C a 4°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 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	
PECETO / LAGARTO CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO	
<p>Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA</p> <p>Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA</p> <p>Cantidad / Qtde.: 00</p> <p>Mucho / Lote: 000000</p> <p>Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000</p> <p>Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 4°C Mantenha Resfriado: 4°C</p> <p>Tara: 0,000 Kg</p> <p>Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg</p> <p>Lote Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000</p> <p>Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg</p> <p>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</p> <p>IMPORTADOR: SANTA CLARA S.R.L. Camino Carrasco N14 - Paso Carrasco - Carlonos - Uruguay N° Reg MGAP/DGSG/DIA/7950</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0331/1883</p>	 <p>Func: 00000/HMMSS</p>
FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.	

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
51796	Embalagem termoencolhível 26x55cm	1	Embalagem
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária

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	27/01/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA
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