



# Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 24/01/2025  
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

<b>Nome do produto:</b>	Carne Bovina Resfriada Sem Osso	<b>Cód. do Produto:</b>	20111
<b>Nombre del producto:</b>	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	<b>Destino:</b>	Uruguai
<b>Descrição industrial:</b>	Maminha	<b>Marca:</b>	Frivasa
<b>Descripción industrial:</b>	Colita de Cuadril	<b>Revisão:</b>	00
<b>Classificação de Peso:</b>	-	<b>RESFRIADO / ENFRIADO</b>	
<b>Clasificación de peso:</b>	-		

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Obtido a partir da alcatra pela separação natural do músculo tensor da fascia lata. Se obtiene de la grupa mediante la separación natural del músculo tensor de la fascia lata.

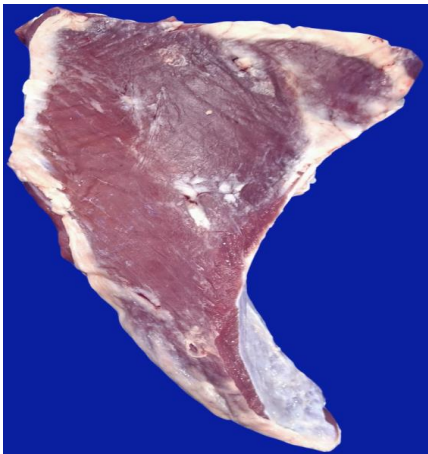
### CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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: Maminha / Compuesto por: Colita de Cuadril.  
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 20 a 25 embalagens por caixa / Empaque de 20 a 25 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



- 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 colmeia 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 10<sup>5</sup> UFC
- Contagem de Staphylococcus aureus:** 5 x 10<sup>3</sup> 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><b>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.</b> MATADOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - 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/OSO</p> <p>COLITA DE CUADRIL MAMINHA</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>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1883 S.I.F.</p> <p>Não aplicável / No aplicable</p>

ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE

COLITA DE CUADRIL / MAMINHA			
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO			
Fecha de producción / Data de produção: <b>DD/MM/AAAA</b>	Fecha de vencimiento / Data de validade: <b>DD/MM/AAAA</b>	Cantidad / Qtde.: <b>00</b>	Mucho / Lote: <b>000000</b>
Temperatura / Temperatura: <b>Mantener Enfriado: 4°C Mantenha Resfriado: 4°C</b>		Tara: <b>0,000 Kg</b>	Peso Bruto / Peso Bruto: <b>00,00 Kg</b>
Lote Numero / Rastreabilidade: <b>1883DDMMAA0000</b>		Peso Neto / Peso Líquido: <b>00,00 Kg</b>	
<p><b>FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA</b> CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG <a href="http://www.frivasa.com.br">www.frivasa.com.br</a></p>		<p>IMPORTADOR: SANTA CLARA S.R.I. Camino Carrasco N14 - Paso Carrasco - Carlonnes - Uruguay Nº Reg MGAP/DGSG/DIA/7950</p>	
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0331/1883		Func: 0000/HMMSS	
FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
50030	Embalagem termoencolhível 20x51cm	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	24/01/2025

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