

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda 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	Data: 26/02/2025 Cód. FTCP&D 512 		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO <table><tr><td> Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Bife Ancho Descripción industrial: Entrecot Classificação de Peso: - Clasificación de peso: - </td><td> Cód. do Produto: 20113 Destino: Uruguai Marca: Frivasa Revisão: 01 RESFRIADO / ENFRIADO </td></tr></table>			Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Bife Ancho Descripción industrial: Entrecot Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -	Cód. do Produto: 20113 Destino: Uruguai Marca: Frivasa Revisão: 01 RESFRIADO / ENFRIADO
Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Bife Ancho Descripción industrial: Entrecot Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -	Cód. do Produto: 20113 Destino: Uruguai Marca: Frivasa Revisão: 01 RESFRIADO / ENFRIADO			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Corte formado pela separação do grupo muscular profundo da parede lateral do tórax, com base óssea nas costelas, vértebras torácicas e escápula, composto pelos músculos serrato cervical ventral e escaleno dorsal. Corte formado por la separación del grupo muscular profundo de la pared lateral del tórax, con base ósea en las costillas, vértebras torácicas y escápula, integrado por los músculos serrato cervical ventral y escaleno dorsal.		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, cartílagos, etc.		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO Composto por: Bife Ancho / Compuesto por: Entrecot. 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 <table><tr><td> 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. </td><td> SECUNDÁRIA / SECUNDARIO  - Acondicionar de 7 a 10 embalagens por caixa / Empaque de 7 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. </td></tr></table>			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 7 a 10 embalagens por caixa / Empaque de 7 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.
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 7 a 10 embalagens por caixa / Empaque de 7 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		CARREGAMENTO / CARGA	
			
- 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.		- Acomodar entre 5 e 6 caixas por camada, com no máximo 8 camadas por pallet / Alojar entre 5 y 6 cajas por capa, con un máximo de 8 capas por palet. - Acomodar entre 40 e 48 caixas por pallet / Alojar 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.
Forro / 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)																
 FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. 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 CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSSO ENTRECOT BIFE ANCHO FECHA DE BENEFÍCIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA FECHA DE PRODUCCIÓN: DD/MM/AAAA DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AAAA DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA LOTE NÚMERO: 1883DDMMAA0000 RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000 MANTENER ENFRIADO: 0°C a 4°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 4°C REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0331/1883  Não aplicável / No aplicable		ENTRECOT / BIFE ANCHO CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO <table><tr><td>Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA</td><td>Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA</td><td>Cantidad / Qtd.: 00</td><td>Mucho / Lote: 000000</td><td>Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000</td></tr><tr><td colspan="2">Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 4°C Mantenha Resfriado: 4°C</td><td>Tara: 0,000 Kg</td><td colspan="2">Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg</td></tr><tr><td colspan="2">Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000</td><td colspan="3">Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg</td></tr></table> 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 IMPORTADOR: SANTA CLARA S.R.L. Camino Carrasco N14 - Paso Carrasco - Cantones - Uruguay Nº Reg MGAP/DGSG/DIA/7950 Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0331/1883 Func: 00000/HHMMSS FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.		Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA	Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA	Cantidad / Qtd.: 00	Mucho / Lote: 000000	Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000	Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 4°C Mantenha Resfriado: 4°C		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg		Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg		
Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA	Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA	Cantidad / Qtd.: 00	Mucho / Lote: 000000	Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000														
Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 4°C Mantenha Resfriado: 4°C		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg															
Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg																
ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE																		
ENTRECOT / BIFE ANCHO CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO <table><tr><td>Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA</td><td>Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA</td><td>Cantidad / Qtd.: 00</td><td>Mucho / Lote: 000000</td><td>Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000</td></tr><tr><td colspan="2">Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 4°C Mantenha Resfriado: 4°C</td><td>Tara: 0,000 Kg</td><td colspan="2">Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg</td></tr><tr><td colspan="2">Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000</td><td colspan="3">Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg</td></tr></table> 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 IMPORTADOR: SANTA CLARA S.R.L. Camino Carrasco N14 - Paso Carrasco - Cantones - Uruguay Nº Reg MGAP/DGSG/DIA/7950 Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0331/1883 Func: 00000/HHMMSS FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.				Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA	Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA	Cantidad / Qtd.: 00	Mucho / Lote: 000000	Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000	Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 4°C Mantenha Resfriado: 4°C		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg		Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg		
Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA	Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA	Cantidad / Qtd.: 00	Mucho / Lote: 000000	Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000														
Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 4°C Mantenha Resfriado: 4°C		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg															
Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg																
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															
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	24/01/2025																
01	Alteração das informações sobre o carregamento	26/02/2025																
CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA																		
ELABORADO POR		REVISADO POR	APROVADO POR															
 Fernando Henrique da Silva Analista de P&D		 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial															