



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 27/01/2025
Cód. FTCP&D 504



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:	20115
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	Destino:	Uruguai
Descrição industrial:	Patinho	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Bola de Lomo	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	RESFRIADO / ENFRIADO	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte da face anterior do fêmur, com base óssea no fêmur e patela, formado pelos músculos reto femoral e vastos lateral, medial e intermediário, separado do coxão mole, coxão duro e maminha da alcatra.

Corte de la superficie anterior del fémur, con base ósea en el fémur y rótula, formada por el recto femoral y vasto lateral, medial y músculos intermediarios, separados de la almohadilla blanda, almohadilla dura y pecho de la grupa.

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.

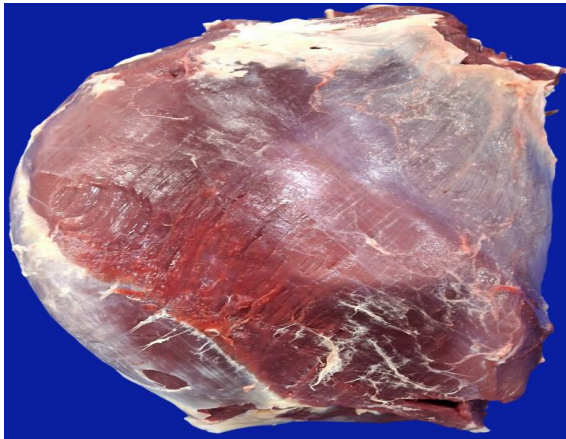
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Patinho / Compuesto por: Bola de Lomo.

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 4 a 8 embalagens por caixa / Empaque de 4 a 8 paquetes por caja.
- Posicionar etiqueta testeira horizontalmente na face frontal 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 na caixa quando solicitado pelo importador / Colocar etiqueta externa en la caja cuando lo solicite el importador

- Seguir o padrão de posicionamento da foto / Sigla 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 / Sigla 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

Forro / Recubrimiento:

Sim

Lacre / Sello:

Não aplicável

Código DIPOA / Código DIPOA:

0331/1883

Separadores / Separadores:

Não aplicável

Rastreabilidade / Trazabilidad:

1883

1. Numero do SIF:

Dia/Mês/Ano.

2. Data do Abate:

0

3. Numero do lote:

M ou F



4. Sexo dos animais:

0

5. Idade dos animais:



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 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/OSSO BOLA DE LOMO / PATINHO</p> <p>FECHA DE BENEFICIO: DD/MM/AAAA / DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA FECHA DE PRODUCCION: DD/MM/AAAA / DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA 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

BOLA DE LOMO / PATINHO					
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO					
Fecha de produccion / Data de produção: DD/MM/AAAA	Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA	Carilote / Qtde.: 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 Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		Peso Neto / Peso Líquido: 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		FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			
IMPORTADOR: SANTA CLARA S.R.L. Camino Carrasco N14 - Paso Carrasco - Cantones - Uruguay N° Reg MGAP/DGSG/DIA/7950 Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0331/1883		Func: 00000/HMMSS			

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
56906	Embalagem termoencolhível 34x44cm	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