

	<h1>Ficha Técnica de Cortes</h1> <p>Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda</p> <p>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</p>	<p>Data: 26/02/2025 Cód. FTCP&D 504</p> 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
<p>Nome do produto: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Patinho Descripción industrial: Bola de Lomo Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -</p>		<p>Cód. do Produto: 20115 Destino: Uruguai Marca: Frivasa Revisão: 01</p> <p>RESFRIADO / ENFRIADO</p>
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
<p>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.</p> <p>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.</p>		<p>Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.</p> <p>Elimina todas las anomalías como: exceso de sebo, ganglios, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartílagos, etc.</p>
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO		
<p>Composto por: Patinho / Compuesto por: Bola de Lomo.</p> <p>Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / Sin cortes operativos y color rojo característico.</p> <p>pH: Controlado na carcaça ≤ 5,99 / pH: Controlado en canal ≤ 5,99.</p>		
FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL PRODUCTO		
<div></div>		
FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL EMBALAJE		
PRIMÁRIA / PRIMARIO	SECUNDÁRIA / SECUNDARIO	
<div></div> <ul style="list-style-type: none">- 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.	<div></div> <ul style="list-style-type: none">- 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	CARREGAMENTO / CARGA		
			
<ul style="list-style-type: none">- 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 / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.	<ul style="list-style-type: none">- 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			
<p>Salmonella sp: Ausência/25 g</p> <p>Listeria monocytogenes: Ausência/25g</p> <p>Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁵ UFC</p> <p>Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC</p> <p>NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g</p>			
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

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.