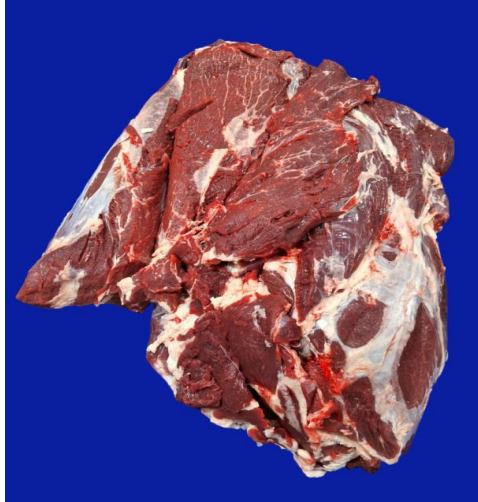


	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 26/02/2025 Cód. FTCP&D 505 
Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
Nome do produto: Carne Bovina Resfriada Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Paleta Descripción industrial: Paleta Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -	Cód. do Produto: 21108 Destino: Uruguai Marca: Frivasa Revisão: 01 RESFRIADO / ENFRIADO	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	
Corte formado pela massa muscular da face medial da escápula, com base óssea na escápula, composto pelo músculo subescapular. Sección formada por la masa muscular de la cara medial de la escápula, con una base óssea sobre la escápula, compuesta por el músculo subescapular.	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: Paleta / Compuesto por: Paleta. 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	SECUNDÁRIA / SECUNDARIO	
		
- 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.	- Acondicionar de 2 a 4 embalagens por caixa / Empaque de 2 a 4 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 / Alojarse entre 5 y 6 cajas por capa, con un máximo de 8 capas por palet. - Acomodar entre 40 e 48 caixas por pallet / Alojarse 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: Formato de data / Formato de fecha: Temperatura / Temperatura: Forro / Recubrimiento: Lacre / Sello: Código DIPOA / Código DIPOA:	<table><tr><td>4 meses</td></tr><tr><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>0°C a 4°C</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>0331/1883</td></tr></table> Separadores / Separadores: Rastreabilidade / Trazabilidad:  <table><tr><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>1883</td></tr><tr><td>Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td>0</td></tr><tr><td>M ou F</td></tr><tr><td>0</td></tr></table> 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais:	4 meses	DD/MM/AAAA	0°C a 4°C	Sim	Não aplicável	0331/1883	Não aplicável	1883	Dia/Mês/Ano.	0	M ou F	0
4 meses													
DD/MM/AAAA													
0°C a 4°C													
Sim													
Não aplicável													
0331/1883													
Não aplicável													
1883													
Dia/Mês/Ano.													
0													
M ou F													
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.