



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
25/04/2026
Cód. FTCP&D
511



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 Resfriada de Bovino Sem Osso	Cód. do Produto:	21109
Nombre del producto:	Carne de Vacuno Enfriada Sin Hueso	Destino:	Uruguai
Descrição industrial:	Musculo Dianteiro	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Brazuelo	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	RESFRIADO / ENFRIADO	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte da face posterior da articulação fêmoro-tibial, com base óssea no fêmur, tibia, tarso e fíbula, formado pelos músculos gastrocnêmio, sóleo e flexor digital superficial, separado do coxão duro, lagarto e coxão mole.

Corte de la superficie posterior de la articulación femorotibial, con base ósea en fémur, tibia, tarso y peroné, formada por los músculos gastrocnemio, sóleo y flexor digital superficial, separados de la almohadilla dura, lagarto y almohadilla blanda.

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.

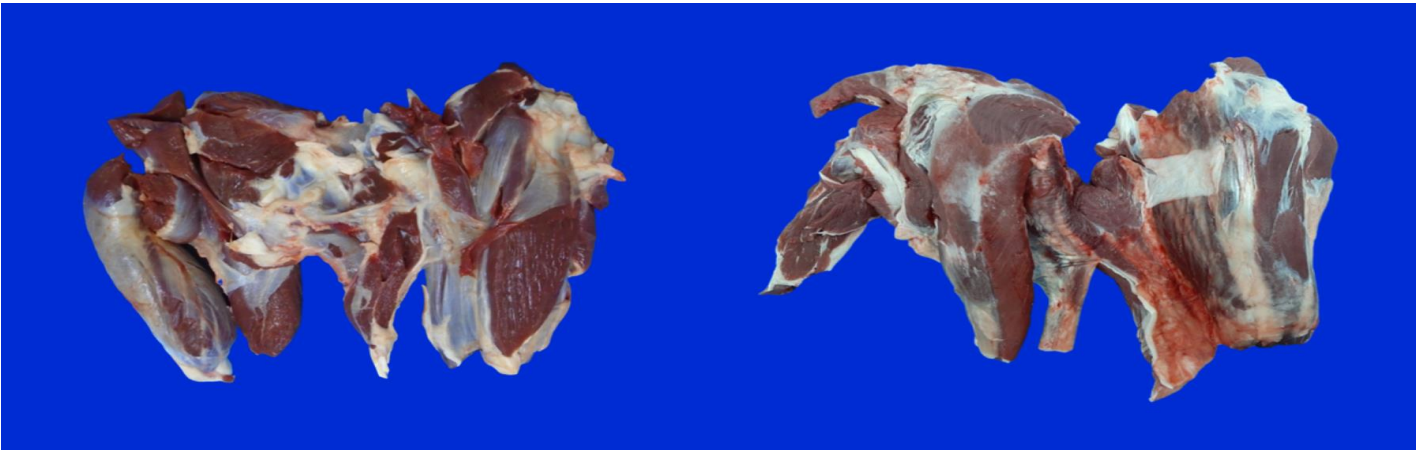
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Musculo Dianteiro / Compuesto por: Brazuelo.

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 7 a 9 embalagens por caixa / Empaque de 7 a 9 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 / 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 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



- 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.



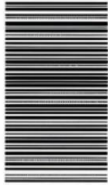

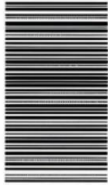

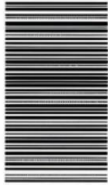




PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

- 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:	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>FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP: 37.504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ: 01.702.122/0001-92 - TEL: 55 35 3629-7400</p> <p>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / BRAZUELO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSSO / MUSCULO DIANTEIRO</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 ENFRIADA: 0°C à 4°C MANTENHA RESFRIADA: 0°C à 4°C</p> <p>REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N°: 0331/1883</p>		<p><i>Não aplicável / No aplicable</i></p>																									
ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE																											
<p>BRAZUELO / MUSCULO DIANTEIRO</p> <p>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Fecha de producción / Data de produção:</td> <td>Fecha de vencimiento / Data de Validade:</td> <td>Cantidad / Qtda.:</td> <td>Mucho / Lote:</td> <td>Cod. do Produto / Cod. do Produto:</td> </tr> <tr> <td>DD/MM/AAAA</td> <td>DD/MM/AAAA</td> <td>00</td> <td>000000</td> <td>00000</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Temperatura / Temperatura: Mantener Enfrida: 0°C à 4°C Mantenha Resfriada 0°C à 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 Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000</td> <td colspan="2" style="text-align: center; font-size: 2em;">00,00 Kg</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">  </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>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</p> <p>IMPORTADOR: FRIGORÍFICO CARRASCO S.A. DIRECCIÓN: CAMINO CARRASCO N° 5 PASO CARRASCO, CANELONES, URUGUAY RUT: 210417550014 N° Reg: MGAP/DOS/DIA/10935</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0331/1883</p> </td> <td colspan="2" style="text-align: center;">  </td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.</p>				Fecha de producción / Data de produção:	Fecha de vencimiento / Data de Validade:	Cantidad / Qtda.:	Mucho / Lote:	Cod. do Produto / Cod. do Produto:	DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	00	000000	00000	Temperatura / Temperatura: Mantener Enfrida: 0°C à 4°C Mantenha Resfriada 0°C à 4°C		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg		Lote Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		00,00 Kg			<p>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</p> <p>IMPORTADOR: FRIGORÍFICO CARRASCO S.A. DIRECCIÓN: CAMINO CARRASCO N° 5 PASO CARRASCO, CANELONES, URUGUAY RUT: 210417550014 N° Reg: MGAP/DOS/DIA/10935</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0331/1883</p>			
Fecha de producción / Data de produção:	Fecha de vencimiento / Data de Validade:	Cantidad / Qtda.:	Mucho / Lote:	Cod. do Produto / Cod. do Produto:																							
DD/MM/AAAA	DD/MM/AAAA	00	000000	00000																							
Temperatura / Temperatura: Mantener Enfrida: 0°C à 4°C Mantenha Resfriada 0°C à 4°C		Tara: 0,000 Kg	Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg																								
Lote Numero / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000		00,00 Kg																									
<p>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</p> <p>IMPORTADOR: FRIGORÍFICO CARRASCO S.A. DIRECCIÓN: CAMINO CARRASCO N° 5 PASO CARRASCO, CANELONES, URUGUAY RUT: 210417550014 N° Reg: MGAP/DOS/DIA/10935</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0331/1883</p>																											
EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO																											
Código	Descrição	Quantidade	Tipo																								
51301	Embalagem plástica 40x60cm	1	Plástico																								
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	25/04/2026																									
<p>CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA</p>																											
ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR																									
 Bruna Vitória de Carvalho Ferreira Analista de P&D	 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial																									