



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
27/01/2025
Cód. FTCP&D
507



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:	21140
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	Destino:	Uruguai
Descrição industrial:	Peito	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Pecho	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	RESFRIADO / ENFRIADO	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corte formado pelas massas musculares do esterno e cartilagens costais, com base óssea nas seis primeiras esternébras e costelas, composto por peitorais, subclávio, intercostais e transverso torácico.

Sección formada por las masas musculares del esternón y cartílagos costales, con base ósea en las seis primeras esternébras y costillas, compuesta por pectorales, subclavias, intercostales y transversos torácicos.

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.

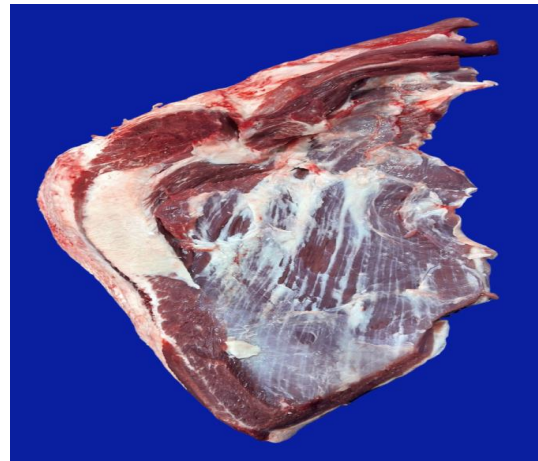
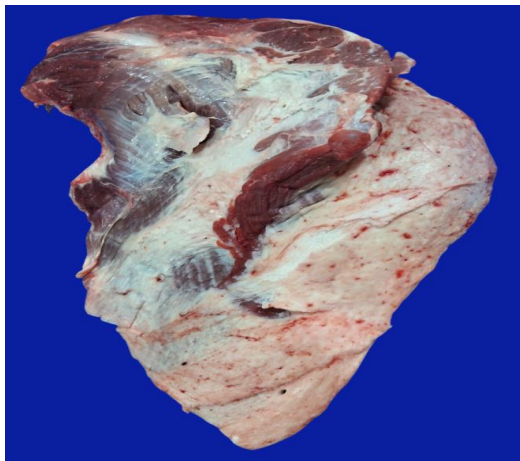
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Peito / Compuesto por: Pecho.

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 / 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 4 a 8 embalagens por caixa / Empaque de 4 a 8 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



- 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



- 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 / 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

Formato de data / Formato de fecha:

DD/MM/AAAA

Temperatura / Temperatura:

0°C a 4°C

Ferro / 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 WAGNES LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AÇUDE - CEP: 371504-326 ITAUBÁ - MG - BRAZIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400</p> <p>CARNE DE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO PECHO CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSO PEITO</p> <p>FECHA DE BENEFÍCIO: DD/MM/AAAA DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA</p> <p>FECHA DE PRODUCCION: 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 ENFRIADO: 0°C a 4°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 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

PECHO / PEITO			
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO			
Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA	Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA	Cantidad / Qtde.: 00	Mucho / Lote: 000000
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		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			
IMPORTADOR: SANTA CLARA S.R.L. Camino Carrasco N14 - Paso Carrasco - Canlones - Uruguay N° Reg MGAP/DGSG/DIA/7950 Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob N°: 0331/1883		Func: 0000/HMMSS	
FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
51301	Embalagem termoencolhível 40x60cm	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  Fernando Henrique da Silva P&D	REVISADO POR  Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	APROVADO POR  Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial
--	---	--