



Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica:0197

REVISAO: 0

DATA: Abril 2017

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

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

Nome do produto: Carne moída congelada de bovino
Nome comercial: Carne moída (patinho).

Código: 9002
Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto Carneiro obtido pela moagem de massas musculares de carcaças bovinas.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por :Carne Moída
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo,gânglios,ossos,coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos,cartilagens e etc.
- 3.Sem cortes operacionais.
4. Cor vermelha característica.
5. Peso: 1 kg.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Staphilococcus aureus: 5×10^3 UFC /g
Mesófilos aeróbios: 1×10^5 UFC/g
Listeria monocytogenes: ausência / 25g
Coliformes termotolerantes: NMP 0,1g
Salmonella: Ausência/25g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

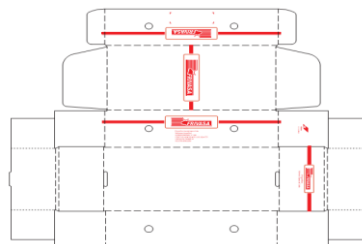
1. As peças deverão ser embaladas em embalagens termo encolhíveis com dimensões 28 x 37 cm (cód. 50032).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm (cód. 66655) especifica para o mercado interno, deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensão n° 110x300mm (cód.50295).
4. A informação das etiqueta interna e testeira, devem ser preenchida conforme produção do dia.
5. Utilizar para impressão da etiqueta interna e externa o ribon de super resina (verde) misto com as dimensões n° 110x300mm (cód. 50295).
6. Embalagem secundária: a caixa de papelão a ser utilizada é de cor parda da marca FRIVASA com as dimensões 561x245x120mm (Cód. 54801).
7. Acomodar 12 unidades por caixa.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



9. Utilizar para impressão das etiquetas testeira o ribon de super resina (azul) com as dimensões n° 110x450mm (cód. 50726).

10. Forro: Não aplicável.

11. Lacre: Não aplicável.

12. Separadores: Não aplicável.

13. Conservar a -18°C.

14. Validade deverá ser de 12 meses.

15. Código DIPOA: 0100/1883.

16. Rastreabilidade:

1. Numero do SIF: **1883**
2. Data do Abate: **(Dia/Mês/Ano)**
3. Numero do lote: **00**
4. Sexo dos animais: **M ou F**
5. Idade dos animais: **0**

1 2 3 4 5
1883 0000000000

Etiqueta Interna

FRIVASA
CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO
CARNE MOIDA (PATINHO) 9002

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0100/1883
MANTEHA CONGELADO ATÉ -18°C

7 899721 511529

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ:	
DELADEIRA (4°C)	1 DIA
CONGELADOR (-8°C)	6 MESES
FREEZER (-12°C)	VIDE VALIDADE
IMPORTANTE: UMA VEZ DESCONGELADO, NÃO RECONGELAR.	

PESO LÍQUIDO: **1,00Kg**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.

SAC
(35) 3629-7400

INDÚSTRIA BRASILEIRA

FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. - MATADOURO FRIGORÍFICO
Av. Wagner L. Machado, n° 1100 - Itajubá - MG - Brasil - Tel.: (35) 3629-7400
CNPJ 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386.933.00.56
Peso da Embalagem 15g - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

CARNE MOIDA
CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO

Data Produção :	Data Validade :	DUN14	
Tara :	Peso Bruto :	Otd. Lote : Cod. Produto :	
Temperatura : Manter Congelado até -18°C		9002	
<p>7 899721 511529 FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Aude - Itajubá - MG www.frivasa.com.br</p> <p>0178997215115293102001200</p>		Peso Líquido:	
<p>Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr.: 0100/1883</p>		Tara Interna :	
		NAO CONTEM GLUTEN	
		Func.: 44004/075753	

FRIVASA - CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

CÓPIA ELETRÔNICA
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

Willian Santos
Assistente Controle de Qualidade

Larissa Garroni
Coordenadora Controle de Qualidade

Emerson de Barros Germiniani
Diretor