



# Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0327

REVISÃO: 0

DATA: Junho 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

**Código:** 9004

**Nome comercial:** Carne moída (Patinho).

**Destino:** Mercado interno

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto Carne 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.
- 4.Sem cortes operacionais.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: 500g.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

### FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



## PADRÃO MICROBIOLÓGICO

**Staphylococcus aureus:**  $5 \times 10^3$  UFC /g

**Mesófilos aeróbios:**  $1 \times 10^5$  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 plástica carne moída 1 kg (cód. 55080).
2. Utilizar para impressão da etiqueta externa o ribon de super resina (verde) misto com as dimensões nº 110x300mm (cód. 50295).
3. A informação da etiqueta testeira, deve ser preenchida conforme produção do dia.
4. Embalagem secundária: a tampa de papelão a ser utilizada é de cor branca, modelo automática da marca FRIVASA com as dimensões 470x390x103mm (Cód. 50022).
5. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 452x364x103mm (Cód. 50022).
6. Acomodar 24 unidades por caixa.
7. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).

### FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

#### Embalagem primária



#### Embalagem secundária



8. Utilizar para impressão das etiquetas testeiras o ribon de super resina (azul) com as dimensões nº 110x450mm (cód. 50726).

9. Forro: Não aplicável.

10. Lacre: Não aplicável.

11. Separadores: Não aplicável.

12. Conservar a -18°C.

13. Validade deverá ser de 12 meses.

14. Código DIPOA: 0100/1883.

15. 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**

Embalagem Interna



Etiqueta testeira

CARNE MOIDA ( PATINHO )			
CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO			
Data Produção :	Data Validade :	DUN14	
Tara :	Peso Bruto :	Otdc. Lote : Cod. Produto : <b>9004</b>	
Temperatura : <b>Manter Congelado até -18° C</b>		Peso Líquido :	
INDUSTRIA BRASILEIRA FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE:324.386.933-00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Apudc - Itajuba - MG <a href="http://www.frivasa.com.br">www.frivasa.com.br</a>		Tara Interna :	
		NAO CONTEM GLUTEN	
Rastreabilidade:		Func.: 44002/110048	
Registro no Ministerio da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0100/1883			
- 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 Comercial