



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0249

REVISÃO: 0

DATA: Maio 2017

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 resfriada de bovino sem osso	Código:	2104
Nome comercial:	Peito	Destino:	Mercado interno

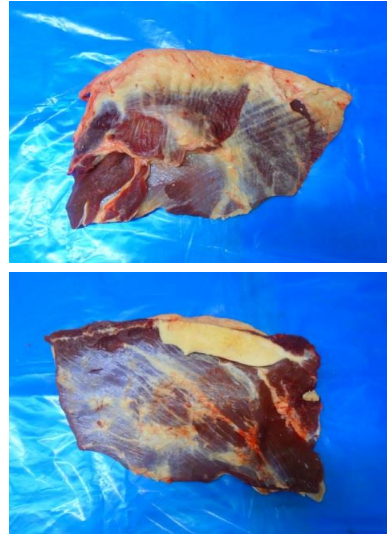
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído das massas musculares que recobrem o esterno e cartilagens costais.
 Base óssea: seis primeiras esternébras, cartilagens costais correspondentes e extremidade esternais das primeiras costelas.
 Componentes musculares: Peitorais, subclávio, intercostais, transverso torácico.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Partes dos cortes do quarto dianteiro.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc.
3. Deixar a peça com 10% de gordura (90VL).
4. Sem cortes operacionais.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: Livre.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Staphylococcus 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 dimensões 28x37cm (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 dimensões n° 110x300mm (cód.50295).
4. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
5. Embalagem secundária: a tampa a ser utilizada é de cor parda, modelo automática da marca FRIVASA com as dimensões 580x375x155mm (Cód. 66483).
6. Embalagem secundária: o fundo a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 558x361x155mm (Cód. 66483).
7. Acomodar até 8 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 da etiqueta 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 7°C.

14. Validade deverá ser de 2 meses.

15. Código DIPOA: 0001/1883

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**



Etiqueta interna

FRIVASA
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
PEITO 2104
 Data de Produção/Lote: Validade:
 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0001/1883
MANTENHA RESFRIADO ATE 7°C
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.
 Informações Pecuárias Racionais de 1883
 LT padrão: Valor médio por 100 partes: %
 Valor Empírico: 100/100/100 %
 Carbonídrato: 10,0 1 10 %
 Proteína: 10,0 1 10 %
 Gordura Total: 10,0 1 10 %
 Gordura Saturada: 10,0 1 10 %
 Gordura Trans: 10,0 1 10 %
 Fibra Alimentar: 10,0 1 10 %
 Açúcar: 10,0 1 10 %
 S.A.C. (51) 3629-7400
INDUSTRIA BRASILEIRA
 FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA - MATADOURO FRIGORIFICO
 Av. Wagner Lemos Machado, nº 1100 - Itajuba - MG - Brasil - Tel.: (51) 3629-7400
 CNPJ 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386.933.00-56
 Peso da Embalagem: 150g - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

PEITO
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
 Data Produção: Data Validade: Ponto:
 Tara: Peso Bruto:
 Temperatura: **Manter Resfriado até 7°C**
 Oide: Lote: Cod. Produto: **2104**
 Peso Líquido:
 Rastreabilidade:
 Registro no Ministério da Agricultura
 SIF / DIPOA Sob Nr: 0001/1883 Func.: 45026/093754
FRIVASA - **CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL**
 TARA INTERNA: NÃO CONTEM GLUTEN



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