



# Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0119

REVISÃO: 0

DATA: Março 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 Congelada de bovino sem osso

**Código:** 3058

**Nome comercial:** Coxão Mole

**Destino:** Mercado interno

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Obtido da desossa do coxão pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral dos ossos ilíacos, fêmur e tuberosidade tibial, separado do patinho e do coxão duro pelas ligações naturais. Gordura de cobertura excessiva e tecido conjuntivo são removidos.

Base óssea: ísqueo, púbis, fêmur e tibia.

Componentes musculares: sartório, gracilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.

## ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Peça de coxão mole retirado do quarto traseiro.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, hematomas e etc.
3. Deixar a peça com 10% de gordura (90 VL).
4. Sem cortes Operacionais.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: 6 a 8kg.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

## FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



## PADRÃO MICROBIOLÓGICO

1. Pesquisa de *Salmonella* sp.: Ausência/25 g.

## PADRÃO FÍSICO - QUÍMICAS

1. Prova de filtrarção: 5 minutos..... Fresca e sã - boa para o consumo;  
6 a 10 minutos..... Média conservação;  
acima de 10 minutos.. Suspeita.
2. Umidade: ..... Máx. 75 %.
3. Prova de Éber:..... Negativa.
4. Prova de cocção:..... Aprovada.
5. Prova de nitrito:..... Ausência.
6. Prova de nitrato:..... Ausência.

## ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagens plástica termo encolhível com dimensões 40x59 (cód. 51301).
2. A etiqueta primária branca 75x110mm (cód.64294), específica 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 de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo automática da marca FRIVASA com as dimensões 580x375x155mm (Cód. 66483).
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 558x361x155mm (Cód. 66483.)
7. Acomodar até 5 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 testeiras o ribon de super resina (azul) com as dimensões n° 110x450mm (cód. 50726).
10. Forro: Embalagem plástica com dimensões 1,00x0,80x40 (Cód. 64771).
11. Lacre: Não aplicável.
12. Separadores: Não aplicável.
13. Conservar a -12°C.
14. Validade deverá ser de 24 meses.
15. Código DIPOA: 0053/1883
16. Rastreabilidade:
1. Número do SIF: **1883**
  2. Data do Abate: **(Dia/Mês/Ano)**
  3. Número do lote: **00**
  4. Sexo dos animais: **M ou F**
  5. Idade dos animais: **0**



Etiqueta interna



Etiqueta testeira



CÓPIA ELETRÔNICA		
ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
 Willian Santos Assistente Controle de Qualidade	 Larissa Garroni Coordenadora Controle de Qualidade	 Emerson de Barros Germiniani Diretor Comercial