

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda
 Avenida Wagner Lemos Machado, nº1.100 - Bairro Açude, Itajubá/MG, CEP:37.504-326
 Tel: (35)3629-7400 Fax: (35)3623-1779 Site:www.frivasa.com.br
 CNPJ/MF: 01.702.122/0001-92 IE:324.386.933.00-56

FRACIONADO

PRODUTO	CÓDIGO	CÓDIGO EAN	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
Lagarto fracionado	3079	7899721500769	0007/1883	10-jan-14

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Embalagem termo encolhível, atóxica, transparente e resistente.	À vácuo, termo soldada.	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com 3 fitas de arquear.	20 a 30 kg	12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigoríficas, mantendo-se o produto congelado a -18°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de -18°C.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Matéria-prima: O corte é retirado do quarto traseiro de animais jovens. Produto com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas.

Padrão de refil: Ausência de osso, sebo, gânglios, coágulos, fibrose e reação vacinal. O corte é dividido em 2 partes.

Etiquetas: Embalagem Primária - Etiqueta interna na parte frontal da embalagem, contendo todas as informações conforme legislação vigente. Embalagem Secundária - Etiqueta adesiva na parte lateral e externa da caixa.

Disposição das peças: Uma peça seguida da outra com as etiquetas centralizadas e sem separador.

Quantidade de peças/caixa: 10 a 16 peças por caixa, sendo o peso unitário de 1,5 a 2,0 kg.

Denominação: Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Lagarto fracionado.

EMBALAGEM À VÁCUO

No momento da extração do vácuo, deve-se arrumar a peça na embalagem. A etiqueta interna deve ficar centralizada. Esticar a borda do saco plástico para evitar que fique dobra na solda da embalagem favorecendo a perda de vácuo. Se houver dobra na solda a peça deve retornar para a troca da embalagem.



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

