



# Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0428

REVISÃO: 0

DATA: Agosto 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:** 2414  
**Nome comercial:** Músculo traseiro - MP **Destino:** Mercado interno

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

### ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Peça do músculo traseiro retirado do quarto traseiro.
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: Livre.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

### FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



## PADRÃO MICROBIOLÓGICO

**Staphilococcus 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 termo encolhíveis dimensões 46x75cm (cód. 57829).
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 nº 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 2 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 nº 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: 0042/1883

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

Informações Pecuárias Registradas em 18/12/11 (1) (pesos)		% MC
Valor Energético	18500/21340/27	%
Carboidrato	10,0	%
Proteína	10,0	%
Ácido Graxo Saturado	10,0	%
Ácido Graxo Insaturado	10,0	%
Ácido Graxo Total	10,0	%
Água	10,0	%
Sal	10,0	%

Etiqueta testeira

**MUSCULO TRASEIRO**  
**CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO**

Data Produção:      Data Validade:      DUN14

Tara:      Peso Bruto:      Qtd.:      Lote:      Cod. Produto: **2414**

Temperatura: **Manter Resfriado até 7°C**

Peso Líquido:

FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA  
INDÚSTRIA BRASILEIRA  
Av. Wagner L. Machado, 1100 - Itajubá - MG  
CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56  
www.frivasa.com.br  
01178997215090523102002505

Registro no Ministério da Agricultura  
SIF / DIPOA Sob Nr: 0042/1883      Func.: 44002/112536

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 Comercial