



Ficha Técnica do Produto



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

Ficha Técnica: 0644

Nome do produto: Carne resfriada de bovino sem osso **Código:** 20003
Nome comercial: LOMO VETADO - Filé de Costela **Destino:** Mercado externo

REVISÃO: 02 (CHILE)
DATA: Dezembro 2023

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Obtido do corte do filé de costela, pela remoção dos músculos adjacentes ao longissimus dorsi.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Filé de Costela.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, 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 5,80.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Salmonella sp: Ausência/25 g
Listeria monocytogenes: Ausência 25/g
Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1×10^5 UFC
Contagem de Staphylococcus aureus: 5×10^3 UFC

NMP Coliformes termotolerantes: NMP 0,1g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagem plastica termo encolhíveis com dimensões 26x55 cm (Cód. 51796).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm, especifica para o Chile. Deverá ser centralizada na peça (Cód. 66624).
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (Cód. 70466).
4. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia. O mesmo se aplica às informações do importador para preenchimento do Sticker.
5. Embalagem secundária: a tampa de papelão a ser utilizada é de cor Branca, modelo automática da marca FRIVASA, com as dimensões 580x375x155mm (Cód. 70637).
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 560x357x160mm (Cód. 66483).
7. Quantidade por caixa de 6 á 8 unidades.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód. 58198).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



9. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (Cód. 70466).
10. Colar junto as etiquetas testeiras, uma etiqueta adesiva do importador com dimensão de 100x50mm (Cód. 65963)
11. Colar junto a testeira da caixa, uma etiqueta adesiva específica para o Chile, semelhante primária com as dimensões de 86x162mm (Cód. 66625).
12. Forro: Embalagem plástica com dimensões 98x65x0,0025cm (Cód. 71233).
13. Lacre: Sim. 2(um de cada lado) própria para o Chile com as dimensões 78x138mm (Cód. 70245).
14. Separadores: Sim, cinta divisória com dimensão 1580x155mm (Cód. 71502).
15. Conservar de 0°C a 2°C.
16. Validade deverá ser de 3 meses.
17. Código DIPOA: 0337/1883.
18. 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

Etiqueta Stickers

IMPORTER:

ИМПОРТЕР:

Produtor/Продуватель:
FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA /
Фригорифико Вале ду Сапукай Ltda.

Etiqueta lacre



Etiqueta interna e testeira

		FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA ABATEDOURO FRIGORIFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/0001-92 - TEL.: +55 (35) 3629-7400																																										
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO LOMO VETADO CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FILE DE COSTELA		<input checked="" type="checkbox"/>																																										
FECHA DE BENEFICIO: DATA ABATE:		INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO PORCIÓN: 1 TROZO (160 G) PORCIONES POR ENVASE: 42 APOROS (PUEDEN VARIAR CON EL PESO NETO)																																										
FECHA DE PRODUCCION: DATA DE PRODUCAO:		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDADE POR PORCIÓN</th> <th>100 G</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>202,00</td> <td>202,00</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>20,00</td> <td>20,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas Total (g)</td> <td>13,00</td> <td>13,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturada (g)</td> <td>06,70</td> <td>06,70</td> </tr> <tr> <td>Grasas Monoinsaturada (g)</td> <td>04,00</td> <td>04,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas Poliinsaturada (g)</td> <td>02,30</td> <td>02,30</td> </tr> <tr> <td>Ácidos Grasos Trans (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidrato (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>H de S. Disoluble (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Azúcar Total (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>30,00</td> <td>30,00</td> </tr> </tbody> </table>		CANTIDADE POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN	Energía (Kcal)	202,00	202,00	Proteína (g)	20,00	20,00	Grasas Total (g)	13,00	13,00	Grasas Saturada (g)	06,70	06,70	Grasas Monoinsaturada (g)	04,00	04,00	Grasas Poliinsaturada (g)	02,30	02,30	Ácidos Grasos Trans (g)	00,00	00,00	Carbónhidrato (g)	00,00	00,00	Fibra Alimentaria (g)	00,00	00,00	H de S. Disoluble (g)	00,00	00,00	Azúcar Total (g)	00,00	00,00	Sódio (mg)	30,00	30,00	INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILENA	
CANTIDADE POR PORCIÓN	100 G	1 PORCIÓN																																										
Energía (Kcal)	202,00	202,00																																										
Proteína (g)	20,00	20,00																																										
Grasas Total (g)	13,00	13,00																																										
Grasas Saturada (g)	06,70	06,70																																										
Grasas Monoinsaturada (g)	04,00	04,00																																										
Grasas Poliinsaturada (g)	02,30	02,30																																										
Ácidos Grasos Trans (g)	00,00	00,00																																										
Carbónhidrato (g)	00,00	00,00																																										
Fibra Alimentaria (g)	00,00	00,00																																										
H de S. Disoluble (g)	00,00	00,00																																										
Azúcar Total (g)	00,00	00,00																																										
Sódio (mg)	30,00	30,00																																										
LOTE NUMERO : RASTREABILIDADE: MANTENER ENFRIADO: 0°C a 2°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 2°C REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N° 0337/1883		CONSUMIR COCIDO UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO																																										

Etiqueta testeira

LOMO VETADO / FILE DE COSTELA						
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. BOV S/OSSO						
Fecha Produccion/Date Production:		Fecha de Vencimiento/Date Validity:		Confirmando/Nota:		
Temperatura/Temperature: Mantener Enfriado: 0°C a 2°C Mantenha Resfriado: 0°C a 2°C		Tara:		Peso Bruto/Peso Bruto:		
Lote Numero/Rastreabilidade: 18832811230000		Peso Neto/Peso Líquido:		Cód. Producto/Cod. Produto: 20003		
FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG www.frivasa.com.br				CATEGORIA: V		
NO CONTIENE GLUTEN/NAO CONTEM GLUTEN						
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0337/1883 Func.:						
FRIVASA - FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA						

CÓPIA ELETRÔNICA ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA		
ELABORADO POR Robson Silva Pesquisa e Desenvolvimento	REVISADO POR Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	APROVADO POR Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial