



# 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: 0650

**Nome do produto:** Carne resfriada de bovino sem osso **Código:** 21005  
**Nome comercial:** POSTA DA PALETA - Coração da Paleta **Destino:** Mercado externo

REVISÃO: 01 (CHILE)  
DATA: Dezembro 2023

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído pela massa muscular inserida na borda posterior da escápula, no úmero e extremidade da ulna.  
Base óssea: escápula, úmero e ulna.  
Componentes musculares: tríceps braquial.

## ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Coração da Paleta.
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:**  $1 \times 10^5$  UFC  
**Contagem de Staphylococcus aureus:**  $5 \times 10^3$  UFC

**NMP Coliformes termotolerantes:** NMP 0,1g

## ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagem plastica termo encolhíveis com dimensões 37x55 cm (Cód. 64124).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm, especifica para o Chile. Deverá ser centralizada na peça (Cód. 70454).
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. 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 RXM, com as dimensões 580x375x155mm (Cód. 70237).
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 560x357x160mm (Cód. 66483).
7. Acomodar até 6 á 8 unidades por caixa.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód. 58198).

## FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

### Embalagem primária



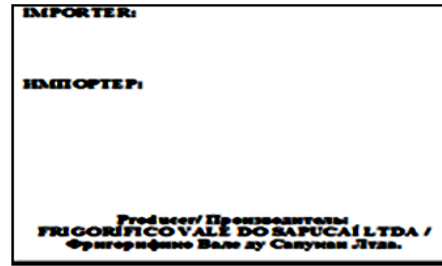
### Embalagem secundária



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 1883 000000 0000**

Etiqueta Stickers



Etiqueta lacre



Etiqueta interna e testeira

		<b>FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA</b> 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		 6 899721 517606																																								
<b>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO</b> POSTA DE PALETA <b>CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO</b> CORACAO DA PALETA		<input checked="" type="checkbox"/>																																										
<b>FECHA DE BENEFICIO:</b> <b>DATA ABATE:</b>		<b>INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</b> PORCIONES: 1 TROZO (100 g) PORCIONES POR ENVASE: 42 APOR. PUEDE VARIAR CON EL TIPO NETO:																																										
<b>FECHA DE PRODUCCION:</b> <b>DATA DE PRODUCAO:</b>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>SANTIDADE POR PORCION</th> <th>100 g</th> <th>1 PORCION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>16,26</td> <td>163,00</td> </tr> <tr> <td>Proteina (g)</td> <td>22,20</td> <td>22,20</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>05,85</td> <td>05,85</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>02,50</td> <td>02,50</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monosaturada (g)</td> <td>02,20</td> <td>02,20</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>00,20</td> <td>00,20</td> </tr> <tr> <td>Acidos Grasicos Totales (g)</td> <td>00,80</td> <td>00,80</td> </tr> <tr> <td>Carbhidratos (g)</td> <td>41,00</td> <td>41,00</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Min. S. Solubles (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Aditivos Totales (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td>07,00</td> <td>07,00</td> </tr> </tbody> </table>				SANTIDADE POR PORCION	100 g	1 PORCION	Energia (Kcal)	16,26	163,00	Proteina (g)	22,20	22,20	Grasa Total (g)	05,85	05,85	Grasa Saturada (g)	02,50	02,50	Grasa Monosaturada (g)	02,20	02,20	Grasa Poliinsaturada (g)	00,20	00,20	Acidos Grasicos Totales (g)	00,80	00,80	Carbhidratos (g)	41,00	41,00	Fibra Alimentaria (g)	00,00	00,00	Min. S. Solubles (g)	00,00	00,00	Aditivos Totales (g)	00,00	00,00	Sodio (g)	07,00	07,00
SANTIDADE POR PORCION	100 g	1 PORCION																																										
Energia (Kcal)	16,26	163,00																																										
Proteina (g)	22,20	22,20																																										
Grasa Total (g)	05,85	05,85																																										
Grasa Saturada (g)	02,50	02,50																																										
Grasa Monosaturada (g)	02,20	02,20																																										
Grasa Poliinsaturada (g)	00,20	00,20																																										
Acidos Grasicos Totales (g)	00,80	00,80																																										
Carbhidratos (g)	41,00	41,00																																										
Fibra Alimentaria (g)	00,00	00,00																																										
Min. S. Solubles (g)	00,00	00,00																																										
Aditivos Totales (g)	00,00	00,00																																										
Sodio (g)	07,00	07,00																																										
<b>FECHA DE VENCIMIENTO:</b> <b>DATA DE VALIDADE:</b>		<b>CONSUMIR COCIDO</b> UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO																																										
<b>LOTE NUMERO:</b> <b>RASTREABILIDADE:</b> <b>MANTENÉR ENFRIADO: 0°C a 2°C</b> <b>MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 2°C</b> REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N° 0337/1883		 INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILEIRA																																										

Etiqueta testeira

<b>POSTA DE PALETA / CORACAO DA PALETA</b>					
<b>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. BOV S/OSSO</b>					
Fecha Produccion/Date Producao:	Fecha de Venta/Date Validade:	Cantidade/Qtde:	Mucho/Lote:	Cod. Producto/Cod. Produto:	
			<b>21005</b>		
Temperatura/Temperatura: Mantenedor Enfriado: 0°C a 2°C Mantenedor Resfriado: 0°C a 2°C		Tara:	Peso Bruto/Peso Bruto:		
Lote Numero/Rastreabilidade:		Peso Neto/Peso Liquido:			
<b>FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA</b> CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 374.386.333.00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG <a href="http://www.frivasa.com.br">www.frivasa.com.br</a> <b>CATEGORIA: V</b>					
NO CONTIENE GLUTEN/NAO CONTEM GLUTEN					
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0337/1883 Func.:					
<b>FRIVASA - FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA</b>					

CÓPIA ELETRÔNICA  
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

Robson Silva  
Pesquisa e Desenvolvimento

Carlos Eduardo Ferro Junior  
Gerente do Controle de Qualidade

Saulo Barros Germiniani  
Diretor Comercial