



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: 0687

Nome do produto: Carne resfriada de bovino sem osso
Nome comercial: PALANCA - Bife do vazio

Código: 20017
Destino: Mercado externo

REVISÃO: 02 (CHILE)
DATA: Dezembro 2023

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte preparado a partir do vácuo, que consiste na porção grossa do músculo reto abdominal.
Base óssea: rebordo distal da última costela, apófises transversas das vértebras lompares e tuberosidade do íleo.
Componentes musculares: reto abdominal

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Bife do vazio.
2. "2 Peças por embalagem".
3. Remover todas as anomalias como: Excesso de sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, carimbo e etc..
4. Sem cortes operacionais.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: livre.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,80 pH.

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 em embaladas em embalagem plastica com dimensões 20x40 cm (cód. 50773).
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 nº 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 20 á 25 unidades.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód. 58198).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



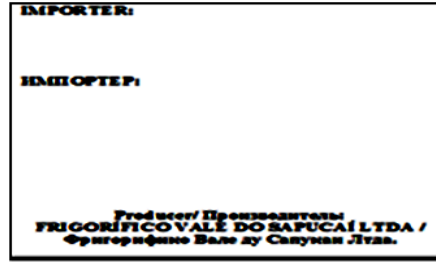
Embalagem secundária



9. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões nº 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



Etiqueta Stickers



Etiqueta lacre



Etiqueta interna e testeira

FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI 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		 7 899721 517859																																																																
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO PALANCA CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BIFE DO VAZIO	<input checked="" type="checkbox"/>																																																																	
FECHA DE BENEFICIO: DATA ABATE: FECHA DE PRODUCCION: DATA DE PRODUCAO: FECHA DE VENCIMIENTO: DATA DE VALIDADE: LOTE NUMERO : RASTREABILIDADE: MANTENER ENFRIADO: 0°C a 2°C MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 2°C REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB Nº 0337/1883	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</th> </tr> <tr> <th colspan="4">PORCIONE POR ENVAS: 42 APOR:</th> </tr> <tr> <th colspan="4">PODE TABAR CON EL PESO NETO:</th> </tr> <tr> <th>CANTIDADE POR PORCION</th> <th>100 G</th> <th>1 PORCION</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia (kcal)</td> <td>311842(1706,274)</td> <td>311,80</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteina (g)</td> <td>17,00</td> <td>17,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>27,00</td> <td>27,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>11,00</td> <td>11,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>03,50</td> <td>03,50</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>09,50</td> <td>09,50</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidos Grasa Trans (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbhidrato (mg)</td> <td>48,00</td> <td>48,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimenticia (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vit. C. (mg)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidos Totales (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>04,00</td> <td>04,00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO				PORCIONE POR ENVAS: 42 APOR:				PODE TABAR CON EL PESO NETO:				CANTIDADE POR PORCION	100 G	1 PORCION		Energia (kcal)	311842(1706,274)	311,80		Proteina (g)	17,00	17,00		Grasa Total (g)	27,00	27,00		Grasa Saturada (g)	11,00	11,00		Grasa Monoinsaturada (g)	03,50	03,50		Grasa Poliinsaturada (g)	09,50	09,50		Acidos Grasa Trans (g)	00,00	00,00		Carbhidrato (mg)	48,00	48,00		Fibra Alimenticia (g)	00,00	00,00		Vit. C. (mg)	00,00	00,00		Acidos Totales (g)	00,00	00,00		Sodio (mg)	04,00	04,00	
INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO																																																																		
PORCIONE POR ENVAS: 42 APOR:																																																																		
PODE TABAR CON EL PESO NETO:																																																																		
CANTIDADE POR PORCION	100 G	1 PORCION																																																																
Energia (kcal)	311842(1706,274)	311,80																																																																
Proteina (g)	17,00	17,00																																																																
Grasa Total (g)	27,00	27,00																																																																
Grasa Saturada (g)	11,00	11,00																																																																
Grasa Monoinsaturada (g)	03,50	03,50																																																																
Grasa Poliinsaturada (g)	09,50	09,50																																																																
Acidos Grasa Trans (g)	00,00	00,00																																																																
Carbhidrato (mg)	48,00	48,00																																																																
Fibra Alimenticia (g)	00,00	00,00																																																																
Vit. C. (mg)	00,00	00,00																																																																
Acidos Totales (g)	00,00	00,00																																																																
Sodio (mg)	04,00	04,00																																																																
MINISTERIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1883 S.I.F.		 INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILEÑA																																																																

Etiqueta testeira

PALANCA / BIFE DO VAZIO			
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. BOV S/OSSO			
Fecha Produccion/Date Producc:	Fecha de Venta/Date Validad:	Cantidad/Qty:	Mucha/Lote: 20017
Temperatura/Temperature: Mantener Enfrido: 0°C a 2°C Mantener Resfido: 0°C a 2°C	Tara:	Peso Bruto/Peso Bruto:	
Lote Numero/Rastreabilidade:	Peso Neto/Peso Liquido:		
FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI 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/NO CONTEM GLUTEN			
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr:		0337/1883	
FRIVASA - FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA			

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

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
 Robson Silva Balanceiro	 Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	 Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial