



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: 0645

Nome do produto: Carne resfriada de bovino sem osso

Código: 20009

REVISÃO: 02 (CHILE)

Nome comercial: FILETE - Filé Mignon

Destino: Mercado externo

DATA: Dezembro 2023

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte obtido pela separação das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, íliaco e porção proximal do fêmur.

Componentes musculares: m. psoas maior, m. psoas menor, m.íliaco, m.quadrado lombar.

Base óssea: três últimas vértebras torácicas e porção espinhal das costelas correspondentes, vértebras lombares, íliaco e fêmur.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Filé Mignon.
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 20x63 cm (Cód.60615).
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 10 á 14 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.

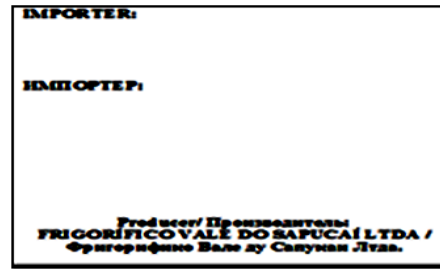
17. Código DIPOA: 0337/1883.

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**



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 517491																																								
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO FILETE <input type="checkbox"/> CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FILE MIGNON <input checked="" type="checkbox"/>		INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO PORCION: 1 TRUZO (100 g) PRECISIONES POR SERVIR: 47 APODA (PUDE VARIAR CON EL PERO METRO)																																										
FECHA DE BENEFICIO: DATA ABATE:		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDADE POR PORCION</th> <th>100 g</th> <th>1 PORCION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>14,76x1000/100g</td> <td>14,760</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>21,60</td> <td>21,60</td> </tr> <tr> <td>Graxas Totais (g)</td> <td>05,61</td> <td>05,61</td> </tr> <tr> <td>Graxas Saturadas (g)</td> <td>02,50</td> <td>02,50</td> </tr> <tr> <td>Graxas Monosaturadas (g)</td> <td>01,50</td> <td>01,50</td> </tr> <tr> <td>Graxas Polissaturadas (g)</td> <td>00,20</td> <td>00,20</td> </tr> <tr> <td>Ácidos Graxos Trans (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>55,00</td> <td>55,00</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>H de S. Dissolúvel (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Açúcares Totais (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>45,00</td> <td>45,00</td> </tr> </tbody> </table>				CANTIDADE POR PORCION	100 g	1 PORCION	Energia (Kcal)	14,76x1000/100g	14,760	Proteína (g)	21,60	21,60	Graxas Totais (g)	05,61	05,61	Graxas Saturadas (g)	02,50	02,50	Graxas Monosaturadas (g)	01,50	01,50	Graxas Polissaturadas (g)	00,20	00,20	Ácidos Graxos Trans (g)	00,00	00,00	Carboidratos (g)	55,00	55,00	Fibra Alimentar (g)	00,00	00,00	H de S. Dissolúvel (g)	00,00	00,00	Açúcares Totais (g)	00,00	00,00	Sódio (mg)	45,00	45,00
CANTIDADE POR PORCION	100 g	1 PORCION																																										
Energia (Kcal)	14,76x1000/100g	14,760																																										
Proteína (g)	21,60	21,60																																										
Graxas Totais (g)	05,61	05,61																																										
Graxas Saturadas (g)	02,50	02,50																																										
Graxas Monosaturadas (g)	01,50	01,50																																										
Graxas Polissaturadas (g)	00,20	00,20																																										
Ácidos Graxos Trans (g)	00,00	00,00																																										
Carboidratos (g)	55,00	55,00																																										
Fibra Alimentar (g)	00,00	00,00																																										
H de S. Dissolúvel (g)	00,00	00,00																																										
Açúcares Totais (g)	00,00	00,00																																										
Sódio (mg)	45,00	45,00																																										
FECHA DE PRODUCCION: DATA DE PRODUCAO:		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 N° 0337/1883																																										
FECHA DE VENCIMIENTO: DATA DE VALIDADE:		 INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILEÑA																																										

Etiqueta testeira

FILETE / FILE MIGNON			
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. BOV S/OSSO			
Fecha Produccion/Date Producao:	Fecha de Venta/Data Validade:	Cat/Gra/Unid:	Mucha/Lote: Cad. Producto/Cod. Produto:
		20009	
Temperatura/Temperatura: Mantener Enfriado: 0°C a 2°C Mantenha Resfriado: 0°C a 2°C	Tara:	Peso Bruto/Peso Bruto:	
Lote Numero/Rastreabilidade:	Peso Neto/Peso Líquido:		
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/NAO CONTEM GLUTEN			
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr:		Func.:	
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
Pesquisa e Desenvolvimento

Carlos Eduardo Ferro Junior
Gerente do Controle de Qualidade

Saulo Barros Germiniani
Diretor Comercial