



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: 0642

Nome do produto: Carne resfriada de bovino sem osso **Código:** 20006

REVISÃO: 02 (CHILE)

Nome comercial: GANSO - Coxão Duro **Destino:** Mercado externo

DATA: Dezembro 2023

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte da face lateral do coxão obtido pela liberação do músculo bíceps femoral aderido às faces laterais do fêmur, ventral do osso íliaco e extremidades proximais da tíbia e fíbula e separação de suas ligações naturais com músculo mole, lagarto e coxão mole.

Base óssea: fêmur, íliaco, tíbia e fíbula.

Componentes musculares: bíceps femoral.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Coxão Duro.
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 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.

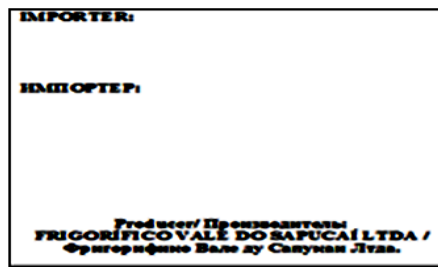
16. Validade deverá ser de 3 meses.

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																																										
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO GANSO CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO COXAO DURO		<input checked="" type="checkbox"/>																																										
FECHA DE BENEFICIO: DATA ABATE:		INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO PORCION: 1 TROZOS (100 G) PORCIONES POR ENVASE: 42 APROX (PUEDEN VARIAR CON EL PESO NETO)																																										
FECHA DE PRODUCCION: DATA DE PRODUCAO:		<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>14,86x10,2 (6x)</td> <td>14,86</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>22,00</td> <td>22,00</td> </tr> <tr> <td>Graxa Total (g)</td> <td>06,22</td> <td>06,20</td> </tr> <tr> <td>Graxa Saturada (g)</td> <td>02,50</td> <td>02,50</td> </tr> <tr> <td>Graxa Monosaturada (g)</td> <td>02,40</td> <td>02,40</td> </tr> <tr> <td>Graxa Polinsaturada (g)</td> <td>09,19</td> <td>09,19</td> </tr> <tr> <td>Ácidos Graxos Trans (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Carboidrato (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimenticia (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>H. de C. Digesible (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Açúcar Total (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)	14,86x10,2 (6x)	14,86	Proteína (g)	22,00	22,00	Graxa Total (g)	06,22	06,20	Graxa Saturada (g)	02,50	02,50	Graxa Monosaturada (g)	02,40	02,40	Graxa Polinsaturada (g)	09,19	09,19	Ácidos Graxos Trans (g)	00,00	00,00	Carboidrato (g)	00,00	00,00	Fibra Alimenticia (g)	00,00	00,00	H. de C. Digesible (g)	00,00	00,00	Açúcar Total (g)	00,00	00,00	Sódio (mg)	45,00	45,00	INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILENA	
CANTIDADE POR PORCION	100 G	1 PORCION																																										
Energia (Kcal)	14,86x10,2 (6x)	14,86																																										
Proteína (g)	22,00	22,00																																										
Graxa Total (g)	06,22	06,20																																										
Graxa Saturada (g)	02,50	02,50																																										
Graxa Monosaturada (g)	02,40	02,40																																										
Graxa Polinsaturada (g)	09,19	09,19																																										
Ácidos Graxos Trans (g)	00,00	00,00																																										
Carboidrato (g)	00,00	00,00																																										
Fibra Alimenticia (g)	00,00	00,00																																										
H. de C. Digesible (g)	00,00	00,00																																										
Açúcar Total (g)	00,00	00,00																																										
Sódio (mg)	45,00	45,00																																										
FECHA DE VENCIMIENTO: DATA DE VALIDADE:		CONSUMIR COCIDO UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO																																										
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																																												

Etiqueta testeira

GANSO / COXAO DURO					
CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. BOV S/OSSO					
Fecha Produccion/Date Production:	Fecha de Venta/Date Validade:	Cantidad/Qty:	Mucho/Lote:	Cod. Producto/Cod. Producto:	
				2006	
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 Líquido:				
FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 224.386.933.00-56 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 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