



# 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: 0639

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

**Código:** 20002

REVISÃO: 02 (CHILE)

**Nome comercial:** PLATEADA - Capa do Filé

**Destino:** Mercado externo

DATA: Dezembro 2023

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído das massas musculares sobrepostas ao filé de costela e cartilagem da escápula.  
Base óssea: cartilagem da escápula e apófises espinhais da sexta a décima vértebras torácicas.  
Componentes musculares: porções torácicas dos músculos trapézio e rombóide e grande dorsal.

## ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Capa do Filé.
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 28x37cm (Cód. 50032).
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 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.

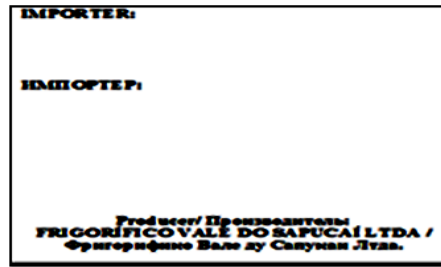
16. Validade deverá ser de 3 meses.

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

		<b>FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA</b> <b>ABATEDOURO FRIGORIFICO</b> AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO ACUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/0001-92 - TEL.: +55 (35) 3629-7400		 7 899721 517439																																								
<b>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO</b> PLATEADA <input type="checkbox"/> <b>V</b> <b>CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO</b> CAPA DE FILE		<b>INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</b> PORCION: 1 TROZO (100 g) PORCIONES POR EMPAQUE: 42 APORC *% DE VALORES SON EL 25% DIET.																																										
<b>FECHA DE BENEFICIO:</b> <b>DATA ABATE:</b>		<table border="1"> <tr> <td>CANTIDAD POR PORCION</td> <td>100 g</td> <td>1 PORCION</td> </tr> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>111,00</td> <td>111,00</td> </tr> <tr> <td>Proteina (g)</td> <td>10,00</td> <td>10,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas Total (g)</td> <td>11,00</td> <td>11,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas (g)</td> <td>05,30</td> <td>05,30</td> </tr> <tr> <td>Grasas Monoinsaturadas (g)</td> <td>05,10</td> <td>05,10</td> </tr> <tr> <td>Grasas Poliinsaturadas (g)</td> <td>00,60</td> <td>00,60</td> </tr> <tr> <td>Acidos Grasos Trans (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>02,00</td> <td>02,00</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>% de S. Saturados (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Acidos Grasos Totales (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>41,00</td> <td>41,00</td> </tr> </table>				CANTIDAD POR PORCION	100 g	1 PORCION	Energia (Kcal)	111,00	111,00	Proteina (g)	10,00	10,00	Grasas Total (g)	11,00	11,00	Grasas Saturadas (g)	05,30	05,30	Grasas Monoinsaturadas (g)	05,10	05,10	Grasas Poliinsaturadas (g)	00,60	00,60	Acidos Grasos Trans (g)	00,00	00,00	Carbohidratos (g)	02,00	02,00	Fibra Alimentaria (g)	00,00	00,00	% de S. Saturados (g)	00,00	00,00	Acidos Grasos Totales (g)	00,00	00,00	Sodio (mg)	41,00	41,00
CANTIDAD POR PORCION	100 g	1 PORCION																																										
Energia (Kcal)	111,00	111,00																																										
Proteina (g)	10,00	10,00																																										
Grasas Total (g)	11,00	11,00																																										
Grasas Saturadas (g)	05,30	05,30																																										
Grasas Monoinsaturadas (g)	05,10	05,10																																										
Grasas Poliinsaturadas (g)	00,60	00,60																																										
Acidos Grasos Trans (g)	00,00	00,00																																										
Carbohidratos (g)	02,00	02,00																																										
Fibra Alimentaria (g)	00,00	00,00																																										
% de S. Saturados (g)	00,00	00,00																																										
Acidos Grasos Totales (g)	00,00	00,00																																										
Sodio (mg)	41,00	41,00																																										
<b>FECHA DE PRODUCCION:</b> <b>DATA DE PRODUCAO:</b>		<b>LOTE NUMERO :</b> <b>RASTREABILIDADE:</b> <b>MANTENER ENFRIADO: 0°C a 2°C</b> <b>MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 2°C</b> <b>REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA</b> <b>SIF / DIPOA SOB N° 0337/1883</b>																																										
<b>FECHA DE VENCIMIENTO:</b> <b>DATA DE VALIDADE:</b>		<b>CONTIENE SOLO UN A VEC ABATE MANTENED EN REFRIGERADO</b> <b>INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILENA</b>																																										

Etiqueta testeira

<b>PLATEADA / CAPA DE FILE</b>				
<b>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. BOV S/OSSO</b>				
Fecha Produccion/Date Production:	Fecha de Vencido/Date Validade:	Cantidad/Units:	Mucha/Lots:	
Temperatura/Temperature: 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 Liquido:		
<b>FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA</b> CNPJ: 01.702.122/0001-92 - E: 374.386.933.00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Acude - Itajuba - MG <b>www.frivasa.com.br</b>				
<b>CATEGORIA: V</b>				
NO CONTIENE GLUTEN/NAO CONTEM GLUTEN Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0337/1883 Func: 45291/064100				

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