



# Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0649

REVISÃO: 02

DATA: Dezembro 2023

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

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

**Código:** 20015

**Nome comercial:** POSTA ROSADA - Patinho

**Destino:** Mercado externo - Chile

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído das massas musculares da face anterior do fêmur, separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra.

Base óssea: fêmur e patela.

Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário.

## ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Patinho.
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 34x44 cm (Cód. 56906 ).
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 4 á 5 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.

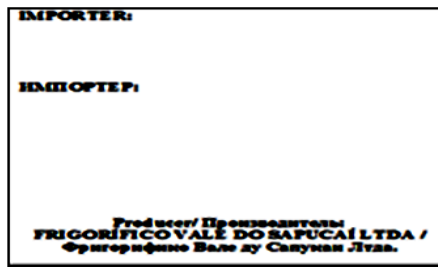
16. Validade deverá ser de 3 meses.

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> 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 517543																																								
<b>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO</b> POSTA ROSADA <input type="checkbox"/> V <b>CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO</b> PATINHO																																												
<b>FECHA DE BENEFICIO:</b> <b>DATA ABATE:</b>		<b>INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</b> PORCIONE: 1 TROSO (100 G) PORCIONES: POR ENVASE: 42 APORC. (PUE DE VARIAR CON EL PESO NETO)																																										
<b>FECHA DE PRODUCCION:</b> <b>DATA DE PRODUCAO:</b>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD POR PORCION</th> <th>100 G</th> <th>1 PORCION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia (Kcal)</td> <td>137,00(55,64)</td> <td>137,00</td> </tr> <tr> <td>Proteina (g)</td> <td>21,22</td> <td>21,22</td> </tr> <tr> <td>Grasas Total (g)</td> <td>09,51</td> <td>09,51</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturada (g)</td> <td>02,20</td> <td>02,20</td> </tr> <tr> <td>Grasas Monoinsaturada (g)</td> <td>01,20</td> <td>01,20</td> </tr> <tr> <td>Grasas Poliinsaturada (g)</td> <td>09,29</td> <td>09,29</td> </tr> <tr> <td>Carbón Hidrato Total (g)</td> <td>02,28</td> <td>02,28</td> </tr> <tr> <td>Carbón Hidrato Simple (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>H. de S. Saturable (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Acido Sulfurico (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Sodio (m.l)</td> <td>49,13</td> <td>49,13</td> </tr> </tbody> </table>				CANTIDAD POR PORCION	100 G	1 PORCION	Energia (Kcal)	137,00(55,64)	137,00	Proteina (g)	21,22	21,22	Grasas Total (g)	09,51	09,51	Grasas Saturada (g)	02,20	02,20	Grasas Monoinsaturada (g)	01,20	01,20	Grasas Poliinsaturada (g)	09,29	09,29	Carbón Hidrato Total (g)	02,28	02,28	Carbón Hidrato Simple (g)	00,00	00,00	Fibra Alimentaria (g)	00,00	00,00	H. de S. Saturable (g)	00,00	00,00	Acido Sulfurico (g)	00,00	00,00	Sodio (m.l)	49,13	49,13
CANTIDAD POR PORCION	100 G	1 PORCION																																										
Energia (Kcal)	137,00(55,64)	137,00																																										
Proteina (g)	21,22	21,22																																										
Grasas Total (g)	09,51	09,51																																										
Grasas Saturada (g)	02,20	02,20																																										
Grasas Monoinsaturada (g)	01,20	01,20																																										
Grasas Poliinsaturada (g)	09,29	09,29																																										
Carbón Hidrato Total (g)	02,28	02,28																																										
Carbón Hidrato Simple (g)	00,00	00,00																																										
Fibra Alimentaria (g)	00,00	00,00																																										
H. de S. Saturable (g)	00,00	00,00																																										
Acido Sulfurico (g)	00,00	00,00																																										
Sodio (m.l)	49,13	49,13																																										
<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 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA</b> <b>SIF/ DIPOA SOB N° 0337/1883</b>		CONSUMIR COCIDO UNA VEZ ABIERTO MANTENER EN REFRIGERADO  INDUSTRIA BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILENA																																										

Etiqueta testeira

<b>POSTA ROSADA / PATINHO</b>			
<b>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. BOV S/OSSO</b>			
Fecha Produccion/Date Producao	Fecha de Venta/Date Validade	Categoria/Clas.	Mucha/Lote
		Cod. Producto/Cod. Produto:	<b>20015</b>
Temperatura/Temperatura : Mantener Enfrido: 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 - IE: 324.386.933-00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG <b>www.frivasa.com.br</b>			
CATEGORIA: V 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