



# 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: 0648

**Nome do produto:** Carne resfriada de bovino sem osso **Código:** 20011  
**Nome comercial:** PUNTA PICANA - MAMINHA **Destino:** Mercado externo

REVISÃO: 02 (CHILE)  
 DATA: Dezembro 2023

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Obtido a partir da alcatra pela separação natural do músculo tensor da fascia lata, e remoção da gordura de cobertura.

### ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Maminha.
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 20x51 cm (Cód. 50030 ).
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 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**

1 2 3 4 5  
**1883 00000000000**

Etiqueta Stickers

**IMPORTER:**

**ИМПОРТЕР:**

Producer/Производитель  
**FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA /**  
 Фригографико Вале ду Сапукай Лтда.

Etiqueta lacre



Etiqueta interna e testeira

		<b>FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ 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 517514																																								
<b>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO</b> PUNTA DE PICANA <b>CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO</b> MAMINHA		<input checked="" type="checkbox"/>																																										
<b>FECHA DE BENEFICIO:</b> <b>DATA ABATE:</b>		<b>INFORMACION NUTRICIONAL PRODUCTO</b> PORCIÓN: 1 TROZO (100 g) PORCIONES POR ENVASE: 42 APDO (PUEDE VARIAR CON EL TIPO DE MESA)																																										
<b>FECHA DE PRODUCCION:</b> <b>DATA DE PRODUCAO:</b>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDADE POR PORCIÓN</th> <th>1/100</th> <th>1 PORCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>15,36(44,66)</td> <td>153,00</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>20,93</td> <td>209,30</td> </tr> <tr> <td>Grasas Total (g)</td> <td>07,03</td> <td>070,30</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturada (g)</td> <td>03,10</td> <td>031,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas Monoinsaturada (g)</td> <td>03,10</td> <td>031,00</td> </tr> <tr> <td>Grasas Poliinsaturada (g)</td> <td>0,83</td> <td>08,30</td> </tr> <tr> <td>Azúcar Graso Total (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>51,00</td> <td>510,00</td> </tr> <tr> <td>Fósforo (mg)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Ácido S. Orgánico (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Ácidos Totales (g)</td> <td>00,00</td> <td>00,00</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>39,00</td> <td>390,00</td> </tr> </tbody> </table>		CANTIDADE POR PORCIÓN	1/100	1 PORCIÓN	Energía (Kcal)	15,36(44,66)	153,00	Proteína (g)	20,93	209,30	Grasas Total (g)	07,03	070,30	Grasas Saturada (g)	03,10	031,00	Grasas Monoinsaturada (g)	03,10	031,00	Grasas Poliinsaturada (g)	0,83	08,30	Azúcar Graso Total (g)	00,00	00,00	Calcio (mg)	51,00	510,00	Fósforo (mg)	00,00	00,00	Ácido S. Orgánico (g)	00,00	00,00	Ácidos Totales (g)	00,00	00,00	Sodio (mg)	39,00	390,00		
CANTIDADE POR PORCIÓN	1/100	1 PORCIÓN																																										
Energía (Kcal)	15,36(44,66)	153,00																																										
Proteína (g)	20,93	209,30																																										
Grasas Total (g)	07,03	070,30																																										
Grasas Saturada (g)	03,10	031,00																																										
Grasas Monoinsaturada (g)	03,10	031,00																																										
Grasas Poliinsaturada (g)	0,83	08,30																																										
Azúcar Graso Total (g)	00,00	00,00																																										
Calcio (mg)	51,00	510,00																																										
Fósforo (mg)	00,00	00,00																																										
Ácido S. Orgánico (g)	00,00	00,00																																										
Ácidos Totales (g)	00,00	00,00																																										
Sodio (mg)	39,00	390,00																																										
<b>FECHA DE VENCIMIENTO:</b> <b>DATA DE VALIDADE:</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 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA</b> <b>SIF / DIPOA SOB N° 0337/1883</b>		LOW CARBON DIOXIDE UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO		 INDUSTRIA A BRASILEIRA / LA INDUSTRIA BRASILENA																																								

Etiqueta testeira

<b>PUNTA DE PICANA / MAMINHA DA ALCATRA</b>					
<b>CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. BOV S/OSSO</b>					
Fecha Produccion/Data Producao:		Fecha de Vencida/Date Validade:		Codigo/Code:	
Temperatura/Temperatura:		Tara:		Peso Bruto/Peso Bruto:	
Mantener Refrig: 0°C a 2°C		Manteha Refrig: 0°C a 2°C			
<b>LOTE NUMERO/RASTREABILIDADE:</b>		<b>Peso Neto/Peso Líquido:</b>			
<b>FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ 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>					
<b>CATEGORIA: V</b>					
NO CONTIENE GLUTEN/NAO CONTEM GLUTEN					
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr:				0337/1883	
<b>FRIVASA - FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ 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