



INSTRUÇÃO TÉCNICA

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda
Avenida Wagner Lemos Machado, nº1.100 - Bairro Açude, Itajubá/MG, CEP:37.504-326
Tel: (35)3629-7400 Fax: (35)3623-1779 Site:www.frivasa.com.br
CNPJ/MF: 01.702.122/0001-92 IE:324.386.933.00-56

CONGELADO

PRODUTO	CÓDIGO	CÓDIGO EAN	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
Alcatra em iscas	3080	78997215007 76	0043/1883	10-jan-12

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Filme termoformado, atóxico, transparente e resistente.	A vácuo	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com 3 fitas de arquear.	12 kg	12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigoríficas, mantendo-se o produto congelado a -18°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de -18°C.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Matéria-prima: O corte é retirado do quarto traseiro de animais jovens. Produto com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas.

Padrão de refil: Ausência de sebo e coágulos.

Etiquetas: Na parte frontal da embalagem contendo todas as informações conforme legislação vigente.

Disposição das peças: Uma peça seguida da outra com as etiquetas centralizadas e sem separador.

Quantidade de peças/caixa: Pacote de 1Kg: 12 pacotes.

Denominação: Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Alcatra em iscas.

EMBALAGEM À VÁCUO

No momento da extração do vácuo, deve-se arrumar a peça na embalagem. A etiqueta interna deve ficar centralizada. Esticar a borda do saco plástico para evitar que fique dobra na solda da embalagem favorecendo a perda de vácuo. Se houver dobra na solda a peça deve retornar para a troca da embalagem.



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

