



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0497

REVISÃO: 0

DATA: Novembro 2017

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 Congelada de bovino sem osso
Nome comercial: Contra filé (Iscas)

Código: 3073
Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído das massas musculares compreendidas entre o acém e a alcatra, após a retirada do filé - mignon e capa-de-filé.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Contra file (Iscas).
2. Remover todas as anomalias como: Glândulas, veias, coágulos sanguíneos, ossos, pele, tinta de carimbo, gordura mineral, hematomas e etc.
3. Cortes operacionais: Iscas.
4. Cor vermelha característica.
5. Peso: livre.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Staphylococcus aureus: 5×10^3 UFC /g
Mesófilos aeróbios: 1×10^5 UFC /g
Listeria monocytogenes: Ausência /25g
Coliformes termotolerantes: NMP 0,1g
Salmonella: Ausência

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

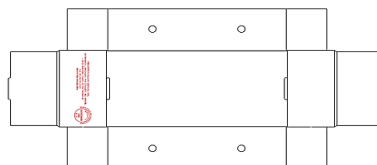
1. As peças deverão ser embaladas em filme tampa flexível s/ impres. dimensões de 336x90mm (Cód. 55085).
2. As peças deverão ser embaladas em filme fundo flexível s/ impres. dimensões de 361x150mm (Cód. 5508).
3. A etiqueta primária branca 85x127mm específica para o mercado interno (cód. 54467), deverá ser centralizada na peça.
4. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (cód.50295).
5. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
6. Embalagem secundária: a caixa de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo automática da marca FRIVASA com as dimensões 561x245x120mm (Cód. 61940).
7. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).
8. Peso padrão: 1 kg.
9. Acomodar até 12 unidades por caixa.

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



10. Utilizar para impressão da etiqueta testeira o ribon de super resina (Azul) com as dimensões nº 110x450mm (cód. 50726).

11. Forro: Não aplicável.

12. Lacre: Não aplicável.

13. Separadores: Não aplicável.

14. Conservar a -12°C.

15. Validade deverá ser de 24 meses.

16. Código DIPOA: 0055/1883

17. Rastreabilidade:

1. Número do SIF: **1883**
2. Data do Abate: **(Dia/Mês/Ano)**
3. Número do lote: **00**
4. Sexo dos animais: **M ou F**
5. Idade dos animais: **0**

1 2 3 4 5
1883 0000000000

Etiqueta interna

FRIVASA
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
CONTRA FILE (EM ISCAS) 3073
Data de Produção/Lote: Validez:
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0055/1883
MANTENHA CONGELADO ATÉ -12°C
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.
7 899721 500721
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA
TEMPO DO PRAZO DE VALIDADE
CONSERVAÇÃO ATÉ:
REFRIGERADA (0°C) 4 DIAS
CONGELADA (-12°C) 24 MESES
FROZEN (-12°C) VIDE VALIDADE
IMPORTANTE: DIA DE
DESCONGELAR, NÃO RECONGELAR
PESO LÍQUIDO:
1,00kg
SAC
(35) 3629-7400
INDÚSTRIA BRASILEIRA
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA - MATADOURO FRIGORÍFICO
Av. Wagner L. Machado, nº 1100 - Itaipava - AG - Brasil - Tel: (35) 3629-7400
CNPJ 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386.933.00.56
Peso da Embalagem 15g - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

CONTRA FILE (EM ISCAS)
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
Data Produção: Data Validade: 30/14
Tara: Peso Bruto:
Temperatura: **Manter Congelado até -12°C**
7 899721 500721
INDÚSTRIA BRASILEIRA
FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA
CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E. 324.386.933.00.56
Av. Wagner Leivas Machado, 1100
Açude - Itaipava - MG
www.frivasa.com.br
011.7093.7215/09.72.1610.2001200
Rastreabilidade:
Data: Lote: Cod. Produto: **3073**
Peso Líquido:
Tara Interna:
NÃO CONTEM GLUTEN
Func.: 45154/132453
Registro no Ministério da Agricultura
SIF / DIPOA Sub Nº: 0055/1883
FRIVASA - CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

CÓPIA ELETRÔNICA

ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR

Willian Santos
Assistente Controle de Qualidade

REVISADO POR

Larissa Garroni
Coordenadora Controle de Qualidade

APROVADO POR

Emerson de Barros Germiniani
Diretor Comercial