



Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0298

REVISAO: 0

DATA: Maio 2017

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 Congelada de bovino com osso

Código: 1138

Nome comercial: Costela minga

Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte obtido pela separação do grupo muscular da parede lateral do tórax em seu plano profundo.

Base óssea: costelas, vértebras torácicas, escápula.

Componentes musculares: Músculos serrato cervical ventral e escaleno dorsal.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Costela minga
2. Remover todas as anomalias como: excesso de gordura, sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, aponeuroses e etc.
3. Cortes Operacionais: Em tiras de 12cm de largura.
4. Cor vermelha característica.
5. Peso: Livre.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99 pH.

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/25g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser em embaladas em bobinas de plástico filme transparente com dimensões 80x80cm (Cód. 55143).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm, (cód. 66655), especifica para o mercado interno, deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (cód.50295).
4. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
5. Embalagem secundária: a tampa de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo automática da marca FRIVASA com as dimensões 580x375x155mm (Cód. 66483).
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 558x361x155mm (Cód. 66483).
7. Acomodar quantas peças couber na caixa, de modo a otimizar o espaço mas desde que as pelas fiquem de forma apresentável.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653)

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



- 9. Forro: Não aplicável.
- 10. Separadores: Não aplicável.
- 11. Conservar a -12°C.
- 12. Validade deverá ser de 12 meses.
- 13. Código DIPOA: 0002/1883
- 15. 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 interna

FRIVASA

CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO

COSTELA MINGA 1138

Data de Produção/Lote: Validade:

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0002/1883
MANTENHA CONGELADO ATE -12°C

7 899721 512151

**MINISTERIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.**

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE
CONSERVAÇÃO:
REFRIGERADO (-1°C) 4 DIAS
CONGELADOR (-18°C) 3 MESES
FREZER (-18°C) VÍDE VALIDADE
TEMPERATURE USE VIDE DECONGELAR, NÃO RECONGELAR.

SAC (35) 3629-7400

INDUSTRIA BRASILEIRA

FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA. - MATADOURO FRIGORIFICO
Av. Wagner L. Machado, nº 1100 - Itajuba - MG - 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

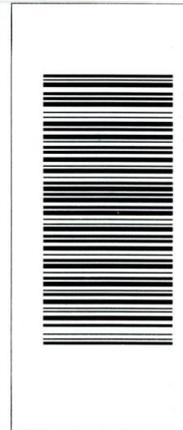
Etiqueta testeira

COSTELA MINGA

CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO

Data Produção:	Data Validade:	DUN14	
Tara:	Peso Bruto:	Otda: Lote: Cod. Produto: 1138	
Temperatura: Manter Congelado ate -12°C		Peso Líquido:	
<p>FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E: 324.386.933.00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Acúide - Itajuba - MG www.frivasa.com.br 0178997215121513102001003</p>		Tara Interna:	
Rastreabilidade:		Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0002/1883	NÃO CONTEM GLUTEN Func.: 45121/143130

FRIVASA - FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA



CÓPIA ELETRÔNICA
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
 Willian Santos Assistente Controle de Qualidade	 Larissa Garroni Coordenadora Controle de Qualidade	 Emerson de Barros Germiniani Diretor