

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

Ficha Técnica:

REVISAO: 0

DATA: Abril/2023

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: Carne resfriada de bovino sem osso
Nome comercial: Picanha

Código: 2266
Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído da porção dorsal músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio.

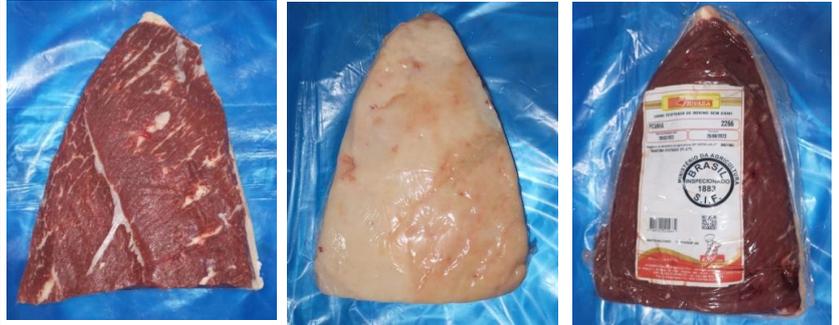
Base Óssea: ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas.

Componentes musculares: Porção dorsal do bíceps femoral.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Picanha
2. Remover todas as anomalias como: excesso de gordura, sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, aponeuroses e etc.
4. Cortes operacionais: Grill.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: 800g a 1,200 Kg.
7. 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 embalagens termo encolhíveis com dimensões 20x40cm
2. A etiqueta primária branca 86x160mm, específica para o mercado interno, deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões 110x300mm
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 470x390x103mm
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 452x364x103mm
7. Acomodar 16 unidades por caixas.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem secundária



9. Conservar a 7°C.

10. Validade deverá ser de 3 meses.

11. Código DIPOA: 0407/1883

12. 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



Etiqueta testeira



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

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVADO POR
Tamara Carolina Líder GQ	Alana Fogaça Gerente GQ	Saulo Germiniani Diretor