



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data:
06/03/25
Cód. FTCP&D
605



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 / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

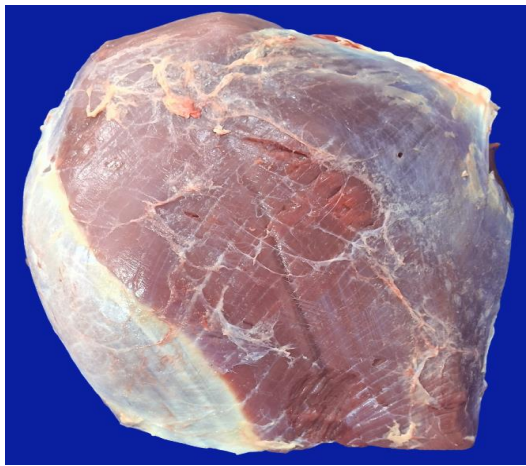
Nome do produto:	Carne Bovina Resfriada Sem Osso	Cód. do Produto:	20032
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	Destino:	Chile
Descrição industrial:	Patinho sem falso	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Posta Rosada sin falso	Revisão:	00
Classificação de Peso:	-	RESFRIADO / ENFRIADO	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
Corte da face anterior do fêmur, com base óssea no fêmur e patela, formado pelos músculos reto femoral e vastos lateral, medial e intermediário, separado do coxão mole, coxão duro e maminha da alcatra. Corte de la superficie anterior del fémur, con base ósea en el fémur y rótula, formada por el recto femoral y vasto lateral, medial y músculos intermediarios, separados de la almohadilla blanda, almohadilla dura y pecho de la grupa.	Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc. Elimina todas las anomalías como: exceso de sebo, ganglios, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartilagos, etc.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Composto por: Patinho sem falso / Compuesto por: Posta Rosada sin falso.
Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / Sin cortes operativos y color rojo característico.
pH: Controlado na carcaça ≤ 5,80 / pH: Controlado en canal ≤ 5,80.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL PRODUCTO



FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL EMBALAJE

PRIMÁRIA / PRIMARIO	SECUNDÁRIA / SECUNDARIO
	
- Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Empacar las piezas individualmente en plástico transparente termorretráctil. - Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Coloque la etiqueta interior en el centro del paquete. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Sigla el patrón de posicionamiento de la foto. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.	- Acondicionar de 4 a 7 embalagens por caixa / Empaque de 4 a 7 paquetes por caja. - Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Coloque la etiqueta interna y el panel frontal horizontalmente en el mismo lado de la caja. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Sigla el patrón de posicionamiento de la foto. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM / FOTOS ILUSTRATIVAS DE ALMACENAMIENTO																																																	
CAIXA FECHADA / CAJA CERRADA		CARREGAMENTO / CARGA																																															
																																																	
- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Utilice el modelo de caja de cartón (tapa y fondo) según lo predefinido. - Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Coloque la etiqueta exterior y el frente en la caja según lo especificado por el importador. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.		- Deve ser estivado no modelo colmeia sobre 24 pallets, organizados uniformemente no semirreboque frigorífico, garantindo boa circulação de ar e segurança da carga / Debe ser estibada en el modelo colmena sobre 24 pallets, organizados uniformemente en el semirremolque frigorífico, garantizando una buena circulación del aire y la seguridad de la carga. - Devem ser acomodadas entre 38 e 46 caixas por fileira e 24 fileiras por semirreboque frigorífico/ Deben acomodarse entre 38 y 46 cajas por fila. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.																																															
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS																																																	
Salmonella sp: Ausência/25 g Listeria monocytogenes: Ausência/25g Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁵ UFC Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g																																																	
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS / INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																	
Porção por embalagem: 42 porções aprox. • Porção 100g																																																	
<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 PORÇÃO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (Kcal)</td><td>133</td><td>133</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>21,72</td><td>21,72</td></tr><tr><td>Carboidratos (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares totais</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Açúcares adicionas</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Coolesterol (mg)</td><td>56</td><td>56</td></tr><tr><td>H de C disponível (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORÇÃO	Valor energético (Kcal)	133	133	Proteínas (g)	21,72	21,72	Carboidratos (g)	0	0	Açúcares totais	0	0	Açúcares adicionas	0	0	Coolesterol (mg)	56	56	H de C disponível (g)	0	0	<table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 PORÇÃO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>4,51</td><td>4,51</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>2</td><td>2</td></tr><tr><td>Gorduras monoinsaturada</td><td>1,9</td><td>1,9</td></tr><tr><td>Gorduras poliinsaturada</td><td>0,2</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Gorduras trans</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibras alimentares (g)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>49,13</td><td>49,13</td></tr></tbody></table>		100g	1 PORÇÃO	Gorduras totais (g)	4,51	4,51	Gorduras saturadas	2	2	Gorduras monoinsaturada	1,9	1,9	Gorduras poliinsaturada	0,2	0,2	Gorduras trans	0	0	Fibras alimentares (g)	0	0	Sódio (mg)	49,13	49,13
	100g	1 PORÇÃO																																															
Valor energético (Kcal)	133	133																																															
Proteínas (g)	21,72	21,72																																															
Carboidratos (g)	0	0																																															
Açúcares totais	0	0																																															
Açúcares adicionas	0	0																																															
Coolesterol (mg)	56	56																																															
H de C disponível (g)	0	0																																															
	100g	1 PORÇÃO																																															
Gorduras totais (g)	4,51	4,51																																															
Gorduras saturadas	2	2																																															
Gorduras monoinsaturada	1,9	1,9																																															
Gorduras poliinsaturada	0,2	0,2																																															
Gorduras trans	0	0																																															
Fibras alimentares (g)	0	0																																															
Sódio (mg)	49,13	49,13																																															
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL																																																	
<table><tbody><tr><td>Validade / Validez:</td><td>4 meses</td></tr><tr><td>Formato de data / Formato de fecha:</td><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>Temperatura / Temperatura:</td><td>0°C a 4°C</td></tr><tr><td>Forro / Recubrimiento:</td><td>Sim</td></tr><tr><td>Lacre / Sello:</td><td>Sim</td></tr><tr><td>Código DIPOA / Código DIPOA:</td><td>0337/1883</td></tr></tbody></table>	Validade / Validez:	4 meses	Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA	Temperatura / Temperatura:	0°C a 4°C	Forro / Recubrimiento:	Sim	Lacre / Sello:	Sim	Código DIPOA / Código DIPOA:	0337/1883	<table><tbody><tr><td>Separadores / Separadores:</td><td>Sim</td></tr><tr><td>Rastreabilidade / Trazabilidad:</td><td>1. Numero do SIF: 1883</td></tr><tr><td></td><td>2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td></td><td>3. Numero do lote: 0</td></tr><tr><td></td><td>4. Sexo dos animais: M ou F</td></tr><tr><td></td><td>5. Idade dos animais: 0</td></tr></tbody></table>	Separadores / Separadores:	Sim	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1. Numero do SIF: 1883		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.		3. Numero do lote: 0		4. Sexo dos animais: M ou F		5. Idade dos animais: 0																								
Validade / Validez:	4 meses																																																
Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA																																																
Temperatura / Temperatura:	0°C a 4°C																																																
Forro / Recubrimiento:	Sim																																																
Lacre / Sello:	Sim																																																
Código DIPOA / Código DIPOA:	0337/1883																																																
Separadores / Separadores:	Sim																																																
Rastreabilidade / Trazabilidad:	1. Numero do SIF: 1883																																																
	2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.																																																
	3. Numero do lote: 0																																																
	4. Sexo dos animais: M ou F																																																
	5. Idade dos animais: 0																																																

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.