



# Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0243

REVISÃO: 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 resfriada de bovino sem osso  
**Nome comercial:** Acém

**Código:** 2100  
**Destino:** Mercado interno

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cortes constituídos das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras dorsais e porção dorsal das costelas correspondentes.  
Base Óssea: Cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.  
Componentes musculares: Trapézio, rombóide, serrato ventral, escaleno, supracotal, serrato dorsal cranial, iliocostal, longo dorsal, semiespinhal toraxico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.

## ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Acém.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical (ventral), linfonodos, cartilagens, hematomas, costelinha, chicotinho, não apresentar partes queimadas pelo frio e etc.
3. Deixar a peça com 10% de gordura (90VL).
4. Sem cortes operacionais.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: 8 a 12kg.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

## FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



## PADRÃO MICROBIOLÓGICO

**Staphylococcus aureus:**  $5 \times 10^3$  UFC /g  
**Mesófilos aeróbios:**  $1 \times 10^5$  UFC/g  
**Listeria monocytogenes:** ausência / 25g  
**Coliformes termotolerantes:** NMP 0,1g  
**Salmonella:** Ausência/25g

## ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. As peças deverão ser embaladas em embalagens plástica termo encolhível com dimensões 46x65cm (cód. 56978).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm, especifica para o mercado interno (cód.66655) 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 papeão 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 até 3 unidades por caixa.
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).

## FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



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

10. Forro: Não aplicável.

11. Lacre: Não aplicável.

12. Separadores: Não aplicável.

13. Conservar a 7°C.

14. Validade deverá ser de 2 meses.

15. Código DIPOA: 0001/1883.

16. 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
Willian Santos Assistente Controle de Qualidade	Larissa Garroni Coordenadora Controle de Qualidade	Emerson de Barros Germiniani Diretor Comercial