



INSTRUÇÃO TÉCNICA

INSTRUÇÃO
TÉCNICA: 1044

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda
Avenida Wagner Lemos Machado, nº1.100 - Bairro Açude, Itajubá/MG, CEP:37.504-326
Tel: (35)3629-7400 Fax: (35)3623-1779 Site:www.frivasa.com.br
CNPJ/MF: 01.702.122/0001-92 IE:324.386.933.00-56

CONGELADA

PRODUTO	CÓDIGO	CÓDIGO EAN	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
MATAMBRE	4042		0053/1883	1-out-15

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO BRUTO DA CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Poliétileno com peso de 0,15 a 0,30 por unidade	Clipada com grampo nas duas extremidades.	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com 3 fitas de arquear.	20 a 30 kg	24 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigoríficas, mantendo-se o produto congelado a -12°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de -12°C.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Matéria-prima: O corte é retirado da ponta de agulha de animais jovens. Produto com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas.

Padrão de refil: Ausência de sebo, gânglios, coágulos, fibrose e reação vacinal.

Etiquetas: Embalagem Primária - Etiqueta interna na parte inferior, contendo todas as informações conforme legislação vigente. Embalagem Secundária - Etiqueta adesiva na parte lateral e externa.

Disposição das peças: Uma peça seguida da outra com as etiquetas centralizadas e sem separador.

Quantidade de peças/caixa: 24 peças por caixa.

Denominação: Carne Congelada de Bovino sem Osso - Matambre



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

