



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0111

REVISÃO: 0

DATA: Março 2017

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 sem osso

Código: 3152

Nome comercial: Musculo traseiro mole

Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O corte é retirado do quarto traseiro de animais jovens. Produto com aspecto próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, possuindo cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Partes dos cortes do quarto traseiro.
2. Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, cupim, fibrose e reações de vacina.
3. Deixar a peça com 10% de gordura.
4. Sem cortes operacionais.
5. Cor vermelha característica.
6. Peso: Livre.
7. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.

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 embaladas em embalagens termo encolhíveis com dimensões 37x55cm (cód.64124).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm (cód. 66655) deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões nº 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. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).
8. Acomodar até 10 unidades por caixa.

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



9. Utilizar para impressão das etiquetas testeiras 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 -12°C.

14. Validade deverá ser de 24 meses.

15. Código DIPOA: 0007/1883.

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**

1 2 3 4 5
1883 0000000000

Etiqueta interna

FRIVASA
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
MUSCULO TRASEIRO 3152
 Data de Produção/Lote: Validade:
 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0007/1883
MANTENHA CONGELADO ATÉ -12°C
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.
 CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA
 DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ:
 DELADEIRA (6°C) 4 DIAS
 CONGELADOR (-8°C) 3 MESES
 FREEZER (-12°C) VIDE VALIDADE
 IMPORTANTE: UMA VEZ DESCONGELADO, NÃO RECONGELAR.
 SAC (35) 3629-7400
 INDÚSTRIA BRASILEIRA
 FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. - MATADOURO FRIGORÍFICO
 Av. Wagner L. Machado, nº 1100 - Itajubá - 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 GLÚTEN

Etiqueta testeira

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.
MUSCULO TRASEIRO
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
 Data Produção: Data Validade: DOM14
 Tara: Peso Bruto: Otd: Lote: Cod. Produto: 3152
 Temperatura: Manter Congelado até -12°C
 Peso Líquido:
 Indústria Brasileira
 FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA
 CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E.: 324.386.933.00.56
 Av. Wagner Lemos Machado, 1100
 Acude - Itajubá - MG
 www.frivasa.com.br
 Rastreabilidade: 0178997215010013102002456
 Registro no Ministério da Agricultura
 SIF / DIPOA Sob Nr: 0007/1883
 Tara Interna: Kg
 NÃO CONTEM GLUTEN
 Func.: 44004/075639
FRIVASA - CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

CÓPIA ELETRÔNICA

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

Willian Santos
Assistente Controle de Qualidade

Larissa Garroni
Coordenadora Controle de Qualidade

Emerson de Barros Germiniani
Diretor Comercial