



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0357

REVISAO: 0

DATA: Junho 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 Resfriada de bovino sem osso	Código:	2230
Nome comercial:	File mignon s/c 3/4	Destino:	Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Obtido do corte filé mignon pela separação do músculo psoas menor, chamado cordão ou trança. Gordura de cobertura excessiva é removida.

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 e etc.
3. Deixar a peça com 10% e gordura (90 VL).
4. Corte operacional: sem cordão.
5. Cor vermelha característica.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99.
7. Peso: 1,360g a 1,810 kg.

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 20x63cm (Cód. 60615).
2. A etiqueta primária branca com dimensões 8x165mm, (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 papelão a ser utilizada é de cor branca, modelo automática da marca FRIVASA com as dimensões 470x390x103mm (Cód.50022).
6. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 452x361364x103mm (Cód. 50022).
7. Acomodar até 12 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

FRIVASA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

FILE MIGNON S/ CORDAO 3/4 2230

Data de Produção/Lote: _____ Validade: _____

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0001/1883
MANTENHA RESFRIADO ATE 7°C

7 899721 507830

Informação Porção Nutricional de 100g (Líquido)	
Valor Energético	1850 kJ (442 kcal)
Carboidrato	0,0 g
Proteína	20,0 g
Ácidos Gordurosos Totais	10,0 g
Ácidos Gordurosos Saturados	5,0 g
Ácidos Gordurosos Trans	0,0 g
Ácidos Gordurosos Monoinsaturados	5,0 g
Ácidos Gordurosos Poliinsaturados	0,0 g
Fibra Alimentar	0,0 g
Água	75,0 g

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
Piso de Embalagem 15g - NÃO CONTEM GLUTEN

Etiqueta testeira

FILE MIGNON S/ CORDAO 3/4

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Data Produção :	Data Validade :	DUM14	
Tara :	Peso Bruto :	 17898937154596	
Temperatura : Manter Resfriado até 7°C		Otda. Lote :	Cod. Produto : 2230
 7 898937 154599		Peso Líquido:	
INDUSTRIA BRASILEIRA FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E: 324.386.933.00-56 Av. Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG www.frivasa.com.br 01178989371545993102001177		Rastreabilidade:	
		Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0001/1883	
		Tara Interna :	
		NÃO CONTEM GLUTEN	
		Func.: 44610/04116	

FRIVASA - CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

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