



# Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0309

REVISÃO: 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:** 2415

**Nome comercial:** Patinho

**Destino:** Mercado interno

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído das massas musculares da face anterior do fêmur, separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra.

Base óssea: Fêmur e paleta.

Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário.

## 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:**  $5 \times 10^3$  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 termo encolhíveis com dimensões 46x75cm (cód.57829).
2. A etiqueta primária branca 86x165mm específico 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 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. Acomodar 1 unidade por caixa (em cada embalagem contendo até 4 peças).
8. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).

## 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 2°C.

14. Validade deverá ser de 2 meses.

15. Código DIPOA: 0042/1883.

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

Informações Percentuais Nutricionais de 100g de carne sem osso cozida	
Valor Energético	2062,21 kcal
Carboidrato	0,0 g
Proteína	19,2 g
Gordura Total	12,2 g
Gordura Saturada	4,0 g
Gordura Trans	0,0 g
Fibra Alimentar	0,0 g
Cálcio	10,0 mg

Etiqueta interna

**PATINHO**  
**CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO**

Data Produção: / / Data Validade: / / UN14  
Tara: / / **Peso Bruto:** / / 17898357410432  
Temperatura: **Manter Resfriado até 2°C**  
**Peso Líquido:** / /  
Rastreabilidade: / /  
Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0042/1883  
Func.: 44004/083358

INDUSTRIA BRASILEIRA  
FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA  
CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933-00-56  
Av. Wagner Lenos Machado, 1100  
Acadú - Itajubá - MG  
www.frivasa.com.br  
01178989371546503102001289

FRIVASA - CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

**CÓPIA ELETRÔNICA**

ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

**ELABORADO POR**

**REVISADO POR**

**APROVADO POR**

*WSS* Willian Santos  
Assistente Controle de Qualidade

*Daxxon* Larissa Garroni  
Coordenadora Controle de Qualidade

*em* Emerson de Barros Germiniani  
Diretor Comercial