

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 18/02/25 Cód. FTCP&D 658 
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 / PRODUCT IDENTIFICATION		
Nome do produto: Carne Bovina Congelada Sem Osso Product name: Frozen Boneless Beef Descrição Industrial: Acem Industrial Description: Chuck Classificação de Peso: - Weight Rating: -	Cód. do Produto: 23018 Destino: Egito Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Corte formado pelas massas musculares das vértebras T1 a T5 e costelas dorsais, composto por trapézio, romboide, serrato ventral e músculos torácicos associados. Section formed by the muscular masses of vertebrae T1 to T5 and dorsal ribs, composed of trapezius, rhomboid, serratus ventralis and associated thoracic muscles.	Remover todas as anomalias como: Excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc. Remove all anomalies such as: Excess sebum, lymph nodes, bones, blood clots, cervical nerve, lymph nodes, cartilage, etc.	
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / PRODUCT SPECIFICATIONS		
Composto por: Acem / Composed of: Chuck. Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / No operational cuts and characteristic red color. pH: Controlado na carcaça ≤ 5.99 / pH: Controlled in the carcass ≤ 5.99.		
FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF THE PRODUCT		
		
FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF PACKAGING		
PRIMÁRIA / PRIMARY	SECUNDÁRIA / SECONDARY	
 - Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Pack the parts individually in clear heat shrink plastic. - Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Position the internal label in the center of the packaging. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.	 - Acondicionar de 5 á 7 embalagens por caixa / Pack 5 to 7 packages per box. - Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Position the external and horizontally and on the same side of the box. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.	

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF THE STOCK PHOTOS																
CAIXA FECHADA / CLOSED BOX		PALETAGEM / PALLETING														
																
- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Use cardboard box model (lid and bottom) as predefined. - Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Place the external and central label on the box as specified by the importer. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.		- Deve ser estivado em duas torres, com fileiras de cinco e quatro caixas, organizada de forma uniforme, garantindo circulação de ar e segurança no contêiner frigorífico / It must be stowed in two towers, with rows of five and four boxes, organized in a uniform manner, ensuring air circulation and safety in the refrigerated container. - Devem ser acomodadas entre 44 e 55 caixas por torre, conforme a configuração de cada uma, totalizando 11 fileiras por contêiner frigorífico / Between 44 and 55 boxes must be accommodated per tower, depending on the configuration of each one, totaling 11 rows per refrigerated container. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern.														
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PATTERNS																
Salmonella sp: Ausência/25 g Listeria monocytogenes: Ausência/25g Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁴ UFC Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g																
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / ADDITIONAL INFORMATION																
Validade / Validity: Formato de data / Date format: Temperatura / Temperature: Forro / Lining: Lacre / Seals: Código DIPOA / DIPOA code:		<table><tbody><tr><td>12 meses</td></tr><tr><td>DD/MM/AAAA</td></tr><tr><td>-18°C</td></tr><tr><td>Sim</td></tr><tr><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>0457/1883</td></tr></tbody></table>	12 meses	DD/MM/AAAA	-18°C	Sim	Não aplicável	0457/1883	Separadores / Separators:: Rastreabilidade / Rastreability: 12345 1883 000000000000 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais:	<table><tbody><tr><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>1883</td></tr><tr><td>Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td>0</td></tr><tr><td>M ou F</td></tr><tr><td>0</td></tr></tbody></table>	Não aplicável	1883	Dia/Mês/Ano.	0	M ou F	0
12 meses																
DD/MM/AAAA																
-18°C																
Sim																
Não aplicável																
0457/1883																
Não aplicável																
1883																
Dia/Mês/Ano.																
0																
M ou F																
0																

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.