

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 18/02/25 Cód. FTCP&D 660 
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: Dianteiro Roubado Industrial Description: Robbed Forequarter Classificação de Peso: 8 - 9kg Weight Rating: 8 - 9kg	Cód. do Produto: 23026 Destino: Egito Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Porção de carne obtida da desossa dos quartos dianteiros e traseiros, classificada conforme o tamanho e a proporção carne/gordura de cobertura. Includes portion of meat obtained from deboning the front and hind quarters, classified according to size and meat/fat ratio.	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 : Peça de dianteiro retirada do quarto dianteiro / Composed of: Front piece removed from the front quarter. 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 2 á 3 embalagens por caixa / Pack 2 to 3 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



- 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.

PALETAGEM / PALLETING



- 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:

12 meses

Formato de data / Date format:

DD/MM/AAAA

Temperatura / Temperature:

-18°C

Forro / Lining:

Sim

Lacre / Seals:

Não aplicável

Código DIPOA / DIPOA code:

0457/1883

Separadores / Separators::

Rastreabilidade / Rastreability:



1. Numero do SIF:

2. Data do Abate:

3. Numero do lote:

4. Sexo dos animais:

5. Idade dos animais:

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.