

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda		Data: 11/02/25 Cód. FTMP&D 1002	
	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 Congelada de Bovino Sem Osso Product name: Frozen Boneless Beef Descrição Industrial: Musculo Mole Industrial Description: Heel Muscle Classificação de Peso: - Weight Rating: -			Cód. do Produto: 17101 Destino: Egito Marca: Garra Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS		
Corte formado pela massa muscular localizada na parte central da alcatra, com base óssea no osso ilíaco, composto pelo músculo glúteo médio, separado da picanha, maminha e coxão duro. Cut formed by the muscle mass located in the central part of the rump, with a bone base in the iliac bone, composed of the gluteus medius muscle, separated from the rump cap, rump tail and flat.		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 : Musculo Mole / Composed of: Heel Muscle. 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 / Wrap the parts individually in clear shrink wrap. - 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 14 a 18 embalagens por caixa / Pack 14 to 18 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 E TRANSPORTE / ILLUSTRATIVE PHOTOS OF STORAGE AND TRANSPORTATION			
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:		Separadores / Separators:: Rastreabilidade / Rastreability: 12 meses DD/MM/AAAA -18°C Sim Não aplicável 0443/1883	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

ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)			
ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL		ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	
PRODUTOS POR: FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORÍFICO AV. WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BARRIO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRASIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: +55 35 3629-7400 Para: GARRA INTERNACIONAL LTDA. CNPJ 12.970.844/0001-96 AV. BRASIL 3162 - CORRELOJA CENTRO CASCABEL - MG - BRASIL CEP 85812-501 KEEP FROZEN IMPORTER: اسم المستورد وعنوانه FROZEN BONELESS BEEF HEEL MUSCLE The fat content nearly 7% SLAUGHTER DATE/LOTE: DD/MM/AAAA SLAUGHTER, PRODUCER, EXPORTER BY: FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA-MATADOURO FRIGORÍFICO. ADDRESS:AV. WAGNER LEMOS MACHADO 1100/ITAJUBÁ, MG. PLANT NUMBER - SIF 1883, Minas Gerais State ORIGIN: BRAZIL KEEP FROZEN AT -18°C TRACEABILITY: 1883DDMMAA0000 EXPIRY DATE 12 MONTH FROM SLAUGHTER DATE SLAUGHTERED ACCORDING TO ISLAMIC RITES SUPERVISED BY: IS EG HALAL REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N°: 0443/1883 عشقة كعب اللحم باني منزوعة العظم مجمدة نسبة الدهون تقريبا 7% تاريخ القتل/الدفعة: DD/MM/AAAA الذبح والمصنع والمصدر فريجوريستيك فالي دو ساپوكاي لندا ماتادورو فريجوريستيك عنوان: أف. وagner ليموس ماشادو، رقم 1100، ميناس جيرايس، برازيل رقم المنشأة: SIF 1883 - ميناس جيرايس - برازيل بلد المنشأ: البرازيل يحفظ مجمدا في درجة -18 مئوية - مستوف من الدما تاريخ الصلاحية: 12 شهرا من تاريخ الذبح Under Supervision of IS EG Halal أي إس إي جي هالال: تحت إشراف MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECIONADO 1883 S.I.F. Não aplicável / Not applicable			
ETIQUETA TESTEIRA / FRONT LABEL			
HEEL MUSCLE / MUSCULO MOLE FROZEN BONELESS BEEF / CARNE CONG DE BOV S/ OSSO Production Date / Data de produção: DD/MM/AAAA Expiration Date / Data de Validade: DD/MM/AAAA Lot / Lote: 000000 Product Code / Cod. do Produto: 000000 Temperature / Temperatura: Keep Frozen at -18°C / Manter Congelado ate -18°C Tara: 0,000 Kg Gross Weight / Peso Bruto: 00,00 Kg Traceability / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000 Net Weight / Net Weight / Peso Líquido: 00,00 Kg FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56 Av Wagner Lemos Machado, 1100 Açude - Itajubá - MG www.frivasa.com.br DOES NOT CONTAIN GLUTEN / NÃO CONTEM GLUTEN Func: 00000/HMMSS 00,00 Kg FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.			
EMBALAGEM PRIMARIA / PRIMARY PACKAGING			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
50030	Embalagem termoencolhível 20x51cm	1	Embalagem
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Interna
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão
EMBALAGEM SECUNDÁRIA / SECONDARY PACKAGING			
Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66660	Caixa de papelão Tampa/Fundo 30kg	1	Tampa
66660	Caixa de papelão Tampa/Fundo 30kg	1	Fundo
71233	Forro	1	Fundo de caixa
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Testeira
66624	Etiqueta externa (interna) modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Externa
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	2	Impressão
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / CHANGE HISTORY			
Revisão / Revision	Descrição / Description	Data / Date	
00	Elaboração da ficha	11/02/2025	
CÓPIA ELETRÔNICA / ELECTRONIC COPY ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA			
ELABORADO POR		REVISADO POR	APROVADO POR
Fernando Henrique da Silva Analista de P&D		Carlos Eduardo Ferro Junior Gerente do Controle de Qualidade	Saulo Barros Germiniani Diretor Comercial