



Ficha Técnica do Produto

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Ficha Técnica: 0227

REVISAO: 0

DATA: Julho 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: Sebo de bovino
Nome comercial: Sebo

Código: 7002
Destino: Mercado interno

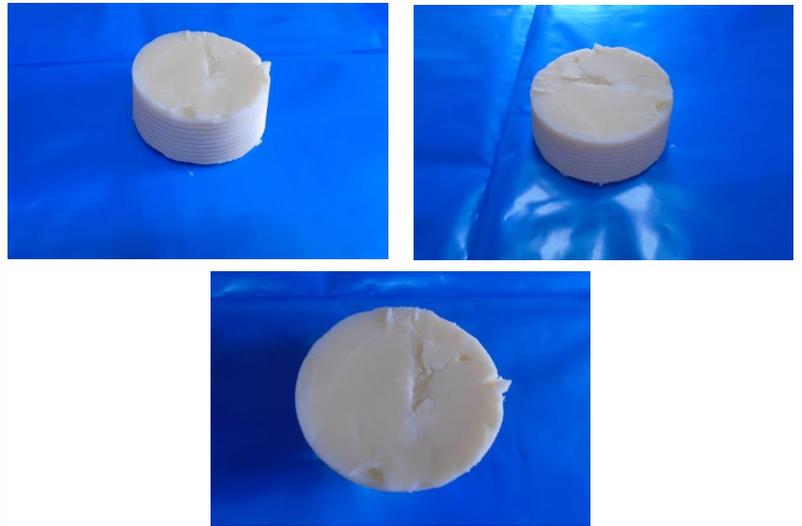
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Obtido a partir dos animais jovens.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por: Ossos, vísceras e resíduos de carne, provenientes do abate e desossa de bovinos.
2. Cor: Clarificada.
3. Cheiro: Típico, sem odor de ranço.
4. Apresentação: Líquido.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO FÍSICO - QUÍMICO

Umidade:..... Até 0,5%
Ácido graxos totais:..... Mínimo 90%
Determinação de impurezas em éter:..... Máximo 1%
Cor:..... Característico
Acidez (ácido oleico):..... Até 3%
Índice de peróxido:..... 10 mEq/Kg

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. Conservado em tanques de armazenamento 1 (cód.800544), 2 (cód.800545), 3 (cód.800546), 4 (cód.800547).
2. Conservar em temperatura ambiente.
3. Validade deverá ser de 12 meses.
4. Transporte em caminhões tanque com temperatura média de 80 °C .
5. Código DIPOA: 0198/1883.

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem secundária



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