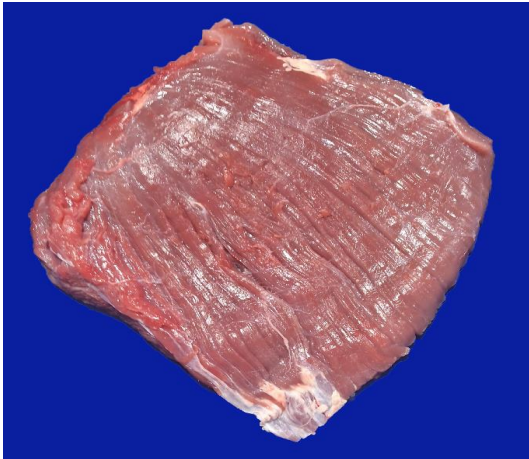


		Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda		Data: 21/02/25 Cód. FTCP&D 723			
Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6							
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION							
Nome do produto: Carne Bovina Congelada Sem Osso Product name: Frozen Boneless Beef Descrição Industrial: Bife do Vazio Industrial Description: Flank Steak Classificação de Peso: - Weight Rating: -				Cód. do Produto: 19016 Destino: Hong Kong Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION Corte formado pela porção grossa do músculo reto abdominal, com base óssea no rebordo distal da última costela, apófises transversas das vértebras lombares e tuberosidade do íleo, composto exclusivamente pelo músculo reto abdominal. Section formed by the thick portion of the rectus abdominis muscle, with the bony base on the distal edge of the last rib, transverse processes of the lumbar vertebrae and tuberosity of the ileum, composed exclusively of the rectus abdominis muscle.				CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS 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: Bife do Vazio / Composed of: Flank Steak 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 em saco plástico individualmente / Pack the parts individually in a plastic bag. - Posicionar etiqueta interna no centro da caixa / Position the internal label in the center 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.				- Preencher a caixa com as embalagens / Fill the box with packaging. - Posicionar etiqueta testeira horizontalmente na face da caixa / Position the front label horizontally on the face of the box - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern. - A informação da etiqueta deve ser preenchida conforme produção do dia / The 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	CARREGAMENTO / LOADING
	
- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Use cardboard box model (lid and bottom) as predefined. - Posicionar etiqueta testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Position the front 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 escherichia coli: < 1 UFC/cm2. 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:	24 meses DD/MM/AAAA -18°C Sim Não aplicável 0212/1883 Separadores / Separators: Rastreabilidade / Rastreability: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1883 000000000000 Não aplicável 1883 Dia/Mês/Ano. 0 M ou F 0 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais:

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