

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 24/02/25 Cód. FTCP&D 734	
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: Omaso B Industrial Description: Omasum B Classificação de Peso: - Weight Rating: -		Cód. do Produto: 30003 Destino: Hong Kong Marca: Frivasa Revisão: 00 CONGELADO / FROZEN	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Constitui um dos proventriculos do estômago, pode ser preparado da mesma forma que o bucho e a colméia. It constitutes one of the proventriculus of the stomach and can be prepared in the same way as tripe and honeycomb.		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: Omaso B / Composed of: Omasum B. Sem cortes operacionais e cor característica / No operational cuts and characteristic 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 3 camadas interfolhadas por laminados plásticos / Pack the pieces in 3 layers interleaved with plastic laminates (fundo). - 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.		- Acondicionar o produto em plástico interfolhado na caixa / Pack the product in interleaved plastic in the box. - 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:	24 meses
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA
Temperatura / Temperature:	-18°C
Forro / Lining:	Não aplicável
Lacre / Seals:	Não aplicável
Código DIPOA / DIPOA code:	0200/1883
Separadores / Separators:	Não aplicável
Rastreabilidade / Rastreability:	1. Numero do SIF: 1883 2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano. 3. Numero do lote: 0 4. Sexo dos animais: M ou F 5. Idade dos animais: 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.