

# FRIVASA

## INSTRUÇÃO TÉCNICA

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda  
Avenida Wagner Lemos Machado, nº1.100 - Bairro Açude, Itajubá/MG, CEP:37.504-326  
Tel: (35)3629-7400 Fax: (35)3623-1779 Site:www.frivasa.com.br  
CNPJ/MF: 01.702.122/0001-92 IE:324.386.933.00-56

### CONGELADO

PRODUTO	CÓDIGO	CÓDIGO EAN	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
Carne Moída ( Acém)	9011	7899721503692	0100/1883	10-jan-2012

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO DA CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Tipo Cryovac, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente.	À vácuo, termosoldada	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com 3 fitas de arquear.	12 kg	12 meses à partir da Data de Fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado, em câmaras frigoríficas, mantendo-se o produto congelado à -18°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking à temperatura de -18°C.

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Matéria-Prima:** O corte carne moída (acém) são retirados do quarto dianteiro de animais jovens. Produto com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas.

**Padrão de Refile:** Ausência de raspa de osso, sebo, gânglios, coágulos, fibrose.

**Etiquetas:** Embalagem Primária - Etiqueta interna na parte frontal, contendo todas as informações conforme legislação vigente. Embalagem Secundária - Etiqueta adesiva na parte lateral e externa.

**Disposição das Peças:** Uma seguida da outra com as etiquetas centralizadas e sem separador.

**Quantidade de peças/caixa:** Peças de 1kg - 12 peças.

**Denominação:** Carne Moída Congelada de Bovino - Acém

#### EMBALAGEM À VÁCUO

No momento da extração do vácuo, deve-se arrumar a peça no pacote. A etiqueta interna deve ficar centralizada na peça. Esticar a borda do saco plástico para evitar que fique dobrada na solda da embalagem favorecendo a perda de vácuo. Se houver dobra na solda a peça deve retornar para a troca da embalagem.



Aprovado por:

\_\_\_\_\_  
Gerente de Qualidade

\_\_\_\_\_  
Gerente Industrial

