

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: Carne resfriada de bovino sem osso	Código: 2304
Nome comercial: File de costela (bife ancho)	Destino: Mercado interno

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Corte constituído da porção dorsal músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio.
 Base Óssea: ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas.
 Componentes musculares: Porção dorsal do bíceps femoral.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : File de costela (bife ancho)
2. Remover todas as anomalias como: excesso de gordura, sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, aponeuroses e etc.
3. Cortes operacionais: fracionado.
4. Cor vermelha característica.
5. Peso: livre.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99 pH.
7. Largura: 15cm.

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

- Staphylococcus aureus:** 5x10³ UFC /g
Mesófilos aeróbios: 1x10⁵ UFC/g
Listeria monocytogenes: ausência / 25g
Coliformes termotolerantes: NMP 0,1g
Salmonella: Ausência/25g

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

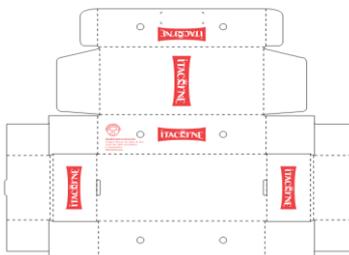
1. As peças deverão ser em embaladas em embalagens termo encolhíveis com dimensões 20x40cm (cód.50773)
2. A etiqueta primária branca 86x160mm específica para o mercado interno (cód. 66656), deverá ser centralizada na peça.
3. Utilizar para impressão da etiqueta interna o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (cód.50295).
4. As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
5. Embalagem secundária: a caixa de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo automática da marca ITACARNE com as dimensões 561x245x120mm (Cód. 67124).
6. Acomodar até 12 unidades por caixas.
7. Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira (cód.66653).
8. Colar na embalagem contra rotulo com as dimensões 120x150mm (cód.67134).
9. Colar na embalagem contra rotulo com as dimensões 96x120mm (cód.67128).

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

Embalagem primária



Embalagem secundária



- 10. Forro: Não aplicável.
- 11. Separadores: Não aplicável.
- 12. Conservar a 7°C.
- 13. Validade deverá ser de 2 meses.
- 14. Código DIPOA: 0231/1883
- 15. Rastreabilidade:
 - 1. Numero do SIF: **1883**
 - 2. Data do Abate: **(Dia/Mês/Ano)**
 - 3. Numero do lote: **00**
 - 4. Sexo dos animais: **M ou F**
 - 5. Idade dos animais: **0**



Etiqueta interna

ITACORNE

PRODUZIDO POR:
FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA, Matadouro Frigorifico
Av. Wagner L. Machado, 1100 - Itajuba - MG - Brasil
35 3629-7400 - CNPJ 01.702.222/0001-92 - I.E. 224.186.933.00-56
Peso da embalagem 15g - NÃO CONTEM GLUTEN
INDÚSTRIA BRASILEIRA

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

FILE DE COSTELA

2304

FILE DE COSTELA

Data de produção/lote:

Validade:

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº

0321/1883

MANTENHA RESFRIADO ATÉ 7°C

SAC (35) 3629-7400

7 899721 512083

Etiqueta testeira

FILE DE COSTELA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Data Produção:	Data Validade:	DUN14					
Tara:	Peso Bruto:						
Temperatura:	Manter Resfriado até 7°C		Oide:	Lote:	Cod. Produto:	2304	
<p style="font-size: 8px;">7 899721 512083</p> <p style="font-size: 8px;">FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA</p> <p style="font-size: 8px;">CNPJ: 01.702.122/0001-92 - I.E. 224.186.933.00-56</p> <p style="font-size: 8px;">Av. Wagner Lennox Machado, 1100</p> <p style="font-size: 8px;">Açude - Itajuba - MG</p> <p style="font-size: 8px;">www.friasa.com.br</p>		Peso Líquido:					
Rastreabilidade:				Tara Interna:		NÃO CONTEM GLUTEN	
		Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nr: 0321/1883		Fone.: 45121/131502			

CARNE MINEIRA ALIMENTANDO O BRASIL

Etiqueta contra rotulo

★ ★ PREMIUM ★ ★

ITACORNE

Grill

Bife Ancho

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

Made by Friasa



CÓPIA ELETRÔNICA
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

<p>ELABORADO POR</p> <p> Willian Santos Assistente Controle de Qualidade</p>	<p>REVISADO POR</p> <p> Larissa Garroni Coordenadora Controle de Qualidade</p>	<p>APROVADO POR</p> <p> Emerson de Barros Germiniani Diretor Comercial</p>
---	---	---