



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

PRODUTO	CÓDIGO	CÓDIGO EAN	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
Matambre	6003	78997215039 37	0003/1883	10-jan-12

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	PESO LÍQUIDO SACO	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Tipo Nylonpoly, atóxica, transparente e resistente.	Termosoldada.	19 a 25 kg	12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto congelado a -18°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de -18°C.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Matéria-prima: O corte é extraído entre a pele e a costela de animais jovens. Produto com aspecto próprio da carne, possuindo cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne.

Padrão de refil: Ausência de glândulas e membranas.

Etiquetas: Rótulo adesivo na parte frontal e externa da embalagem.

Disposição das peças: As peças são colocadas dentro de um único saco plástico sem separador.

Quantidade de peças/saco: Quantidade variável, controlada pelo peso total do saco.

Denominação: Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Matambre



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

