



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
Coxão duro em Bifes	3224	7899721501216	0063/1883	10-jan-12

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Polietileno com peso de 0,15 a 0,30 por unidade	Interfolhado	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com 3 fitas de arquear.	25 a 30 kg	12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigoríficas, 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 retirado do quarto traseiro de animais jovens. Produto com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas.

Padrão de gordura visual: Máximo 5% de gordura.

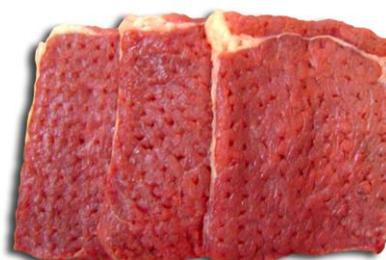
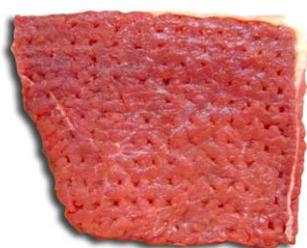
Padrão de refile: Ausência de sebo, e coágulos.

Etiquetas: Rótulo adesivo na parte frontal e externa da embalagem. Etiqueta interna: Na parte frontal e contendo todas as informações conforme legislação vigente.

Disposição das peças: Uma peça sobre a outra com filmes de polietileno entre as camadas.

Quantidade de peças/caixa: Quantidade variável, controlada pelo peso total da caixa, sendo o peso unitário de 100 a 120 g.

Denominação: Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Coxão duro em bifes.



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

