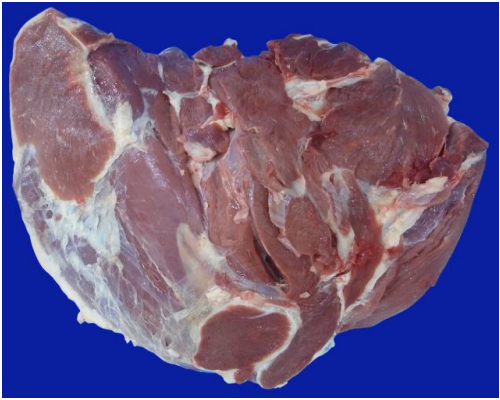


	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda	Data: 09/04/25 Cód. FTCP&D 812 
Avenida Wagner Lemos Machado, 1100 - Bairro Açude - Itajubá MG - Cep 37.504-326 Tel. (35) 3629-7400 CNPJ 01.702.122/0001-92 I.E. 324.386.933.0005-6		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION		
Nome do produto: Carne Bovina Resfriada Sem Osso Product name: Chilled Boneless Beef Descrição Industrial: Coxao Mole Industrial Description: Topside Classificação de Peso: - Weight Rating: -	Cód. do Produto: 16000 Destino: Emirados Arabes Marca: Frivasa Revisão: 00 RESFRIADO / CHILLED	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / QUALITY CHARACTERISTICS	
Corte formado pelas massas musculares da face ventral do fêmur, com base óssea no ísquio, púbis e tibia, composto por sartório, gracilis e adutor femoral. Section formed by the muscular masses of the ventral face of the femur, with a bony base in the ischium, pubis and tibia, composed of sartorius, gracilis and femoral adductor.	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: Coxão Mole / Composed of: Topside. Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / No operations cuts and characteristic red 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 individualmente em plástico termoencolhível transparente / Wrap the parts individually in clear shrink wrap. - Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Position the internal label in the center of the packaging. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Follow the photo positioning pattern. - As informações da etiqueta devem ser preenchidas conforme produção do dia / Label information must be filled in according to the day's production.	- Acondicionar de 2 a 4 embalagens por caixa / Pack 2 to 4 packages per box. - Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Position the external and horizontally and on the same side 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.	

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 externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Place the external and central 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: Formato de data / Date format: Temperatura / Temperature: Forro / Lining: Lacre / Seals: Código DIPOA / DIPOA code:	Separadores / Separators: Rastreabilidade / Rastreability: 1188300000000000 1244 1. Numero do SIF: 2. Data do Abate: 3. Numero do lote: 4. Sexo dos animais: 5. Idade dos animais:	Não aplicável 1883 Dia/Mês/Ano. 0 M ou F 0

ETIQUETAS (IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS) / LABELS (PICTURES ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY)			
ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABEL		ETIQUETA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	
FRIVASA FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA. MATADOURO FRIGORÍFICO AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100 BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326 ITAJUBÁ - MG - BRAZIL CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400 CHILLED BONELESS BEEF TOPSIDE CARNE RESF DE BOV S/OSSO COXAO MOLE فخذ ناعم لحم بقري مبرد منزوع العظم This product is not derived from animals were fed by feeds produced with animal proteins and/or animal residues هذا المنتج ليس مشتقاً من حيوانات يهضغها بأعلاف مصنعة من مواد بروتينية حيوانية أو مخلفات حيوانية SLAUGHTERING DATE - DATA DE ABATE تاريخ الذبح DD/MM/AAAA PRODUCTION DATE - DATA DE PRODUÇÃO تاريخ الإنتاج DD/MM/AAAA EXPIRY DATE - DATA DE VENCIMENTO تاريخ الانتهاء DD/MM/AAAA HALAL SLAUGHTERED ORIGIN : BRAZIL KEEP FROZEN AT -18°C ذبح حلال إنتاج البرازيل احفظ مجمد على درجة - ١٨ سنتي USO AUTORIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA SOB Nº 0328/1883		MINISTÉRIO DA AGRICULTURA B R A S I L INSPECIONADO 1883 S.I.F. F A M B R A S حلال HALAL BRAZIL	