

	Ficha Técnica de Cortes Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda 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	Data: 09/04/25 Cód. FTCP&D 813 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT IDENTIFICATION		
Nome do produto: Carne Bovina Resfriada Sem Osso Product name: Chilled Boneless Beef Descrição Industrial: File Mignon com Cordão Industrial Description: Tenderloin Chain on Classificação de Peso: - Weight Rating: -	Cód. do Produto: 16003 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 das vértebras torácicas e lombares, ilíaco e fêmur, composto por psoas maior, psoas menor, ilíaco e quadrado lombar. Section formed by the muscular masses of the ventral face of the thoracic and lumbar vertebrae, iliac and femur, composed of psoas major, psoas minor, iliac and quadratus lumborum.	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: File Mignon / Composed of: Tenderloin. 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 4 á 6 embalagens por caixa / Pack 4 to 6 packages per box. - Posicionar etiqueta interna e testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Position the external and horizontally 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:	4 meses	Separadores / Separators:	Não aplicável
Formato de data / Date format:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Rastreability:	1. Numero do SIF: 1883
Temperatura / Temperature:	0°C a 4°C		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.
Forro / Lining:	Sim		3. Numero do lote: 0
Lacre / Seals:	Não aplicável		4. Sexo dos animais: M ou F
Código DIPOA / DIPOA code:	0328/1883		5. Idade dos animais: 0

