



# Ficha Técnica do Produto

Ficha Técnica: 0126

REVISÃO: 0

DATA: Março 2017

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

## IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome do produto:** Carne resfriada de bovino com osso

**Código:** 1004

**Nome comercial:** Costela grill

**Destino:** Mercado interno

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Ponta de agulha de animais jovens. Produto com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas.

### ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

1. Composto por : Costela de boi
2. Remover todas as anomalias como: excesso de gordura, sebo, gânglios, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens, aponeuroses e etc.
3. Sem cortes operacionais.
4. Cor vermelha característica.
5. Peso: 16kg a 18kg.
6. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,99 pH.

### FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO



## PADRÃO MICROBIOLÓGICO

**Staphylococcus aureus:**  $5 \times 10^3$  UFC /g

**Mesófilos aeróbios:**  $1 \times 10^5$  UFC/g

**Listeria monocytogenes:** ausência / 25g

**Coliformes termotolerantes:** NMP 0,1g

**Salmonella:** Ausência/25g

### ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

1. A etiqueta adesiva branca de identificação das carcaças nas dimensões 50x200mm 2 carreiras, (cód.57321) deverá ser centralizada na costela.
2. Utilizar para impressão da etiqueta de identificação das carcaças o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (cód.50295).
3. A etiqueta adesiva branca de identificação dos quartos nas dimensões 50x235mm 1 carreira, (cód.58040) deverá ser centralizada na costela.
4. Utilizar para impressão da etiqueta de identificação dos quartos o Ribon misto verde com as dimensões n° 110x300mm (cód.50295).
5. As informações das etiquetas, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
6. Acomodar aproximadamente 25 a 30 peças na gancheira, de modo que tenha cuidado para evitar queda dos quartos.

### FOTOS ILUSTRATIVAS DAS PEÇAS

Gancheira



Peça pronta para o transporte



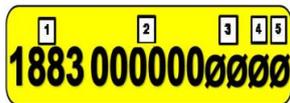
7. Conservar até +7°C.

8. Validade deverá ser de 10 dias apartir da data de fabricação (vide etiqueta).

9. Código DIPOA: 0011/1883

10. 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 de identificação das carcaças

Classificacao <b>X</b>	MANEJO: SISBOV	MEIA CARCA A	SIF	Sequencia	Destino		
	RASTREABILIDADE:		1883				
	SEXO	MATU	ACAB	CONF	PESO LIQUIDO BANHA	LOTE	DATA ABATE
					KG		

Costela

Etiqueta de identificação dos quartos

MINISTERIO DA AGRICULTURA <b>BRASIL S.I.F.</b> <b>1883</b> <b>INSPECIONADO</b>	 FRIGORIFICO VALE DO SAPUCAI LTDA MATADOURO FRIGORIFICO Av. Wagnor Lemos Machado Nº 1100 - ITAUBA - MS - BRASIL CNPJ: 07.904.529 - TEL: (67) 3629-7400 CNPJ: 07.222.000-02 - I.E. 204.268.832.00-00 INDUSTRIA BRASILEIRA REGISTRO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/OPPA SIB Nº 0011/1883	CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO COSTELA RESFRIADA PC SEXO: PESO LIQUIDO: LOTE: DATA DE PRODUÇÃO: DATA DE VALIDADE: CLIENTE: MANTER RESFRIADO ATE 7°C NÃO CONTEM GLÚTEN
---	--	---

CÓPIA ELETRÔNICA

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

Willian Santos  
Assistente Controle de Qualidade

Larissa Garroni  
Coordenadora Controle de Qualidade

Emerson de Barros Germiniani  
Diretor Comercial