

	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: 26/02/2025 Cód. FTCP&D 502 
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO		
Nome do produto: Carne Bovina Resfriada Sem Osso Nombre del producto: Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso Descrição industrial: Coxão Mole Descripción industrial: Nalga de Adentro Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -		Cód. do Produto: 20107 Destino: Uruguai Marca: Frivasa Revisão: 01 RESFRIADO / ENFRIADO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
Corte formado pelas massas musculares da face ventral do fêmur, com base óssea no ísquio, púbis e tíbia, composto por sartório, gracilis e adutor femoral. Sección formada por las masas musculares de la cara ventral del fémur, con base ósea en el isquion, pubis y tibia, compuesta por sartorio, gracilis y aductor femoral.		Remover todas as anomalias como: excesso de sebo, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc. Elimina todas las anomalías como: exceso de sebo, ganglios, huesos, coágulos de sangre, nervio cervical, ganglios linfáticos, cartílagos, etc.
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO		
Composto por: Coxão Mole / Compuesto por: Nalga de Adentro. Sem cortes operacionais e cor vermelha característica / Sin cortes operativos y color rojo característico. pH: Controlado na carcaça ≤ 5,99 / pH: Controlado en canal ≤ 5,99.		
FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL PRODUCTO		
		
FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS / FOTOS ILUSTRATIVAS DEL EMBALAJE		
PRIMÁRIA / PRIMARIO	SECUNDÁRIA / SECUNDARIO	
 - Embalar as peças individualmente em plástico termoencolhível transparente / Empacar las piezas individualmente en plástico transparente termorretráctil. - Posicionar etiqueta interna no centro da embalagem / Coloque la etiqueta interior en el centro del paquete. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.	 - Acondicionar de 3 a 7 embalagens por caixa / Empaque de 3 a 7 paquetes por caja. - Posicionar etiqueta testeira horizontalmente na mesma face da caixa / Coloque la etiqueta frontal horizontalmente en el mismo lado de la caja. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto. - As informações das etiquetas devem ser preenchidas conforme produção do dia / La información de las etiquetas deberá cumplimentarse según la producción del día.	

FOTOS ILUSTRATIVAS DA ESTOCAGEM E TRANSPORTE / FOTOS ILUSTRATIVAS DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
CAIXA FECHADA / CAJA CERRADA		CARREGAMENTO / CARGA	
			
- Utilizar modelo de caixa de papelão (tampa e fundo) conforme pré definido / Utilice el modelo de caja de cartón (tapa y fondo) según lo predefinido. - Posicionar etiqueta externa e testeira na caixa conforme especificado pelo importador / Coloque la etiqueta exterior y el frente en la caja según lo especificado por el importador. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.		- Acomodar entre 5 e 6 caixas por camada, com no máximo 8 camadas por pallet / Alojarse entre 5 y 6 cajas por capa, con un máximo de 8 capas por palet. - Acomodar entre 40 e 48 caixas por pallet / Alojarse entre 40 y 48 cajas por palet. - Seguir o padrão de posicionamento da foto / Siga el patrón de posicionamiento de la foto.	
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS / ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS			
Salmonella sp: Ausência/25 g Listeria monocytogenes: Ausência/25g Contagem padrão de microrganismo mesófilos aeróbios estritos e facultativos: 1 x 10⁵ UFC Contagem de Staphylococcus aureus: 5 x 10³ UFC NMP coliformes termotolerantes: NMP 0,1g			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS / INFORMACIÓN ADICIONAL			
Validade / Validez:	4 meses	Separadores / Separadores:	Não aplicável
Formato de data / Formato de fecha:	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1. Numero do SIF: 1883
Temperatura / Temperatura:	0°C a 4°C		2. Data do Abate: Dia/Mês/Ano.
Forro / Recubrimiento:	Sim		3. Numero do lote: 0
Lacre / Sello:	Não aplicável		4. Sexo dos animais: M ou F
Código DIPOA / Código DIPOA:	0331/1883		5. Idade dos animais: 0

FRIVASA

FRIGORÍFICO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.
MATADOURO FRIGORÍFICO
AVENIDA WAGNER LEMOS MACHADO, 1100
BAIRRO AÇUDE - CEP 37504-326
ITAJUBÁ - MG - BRASIL
CNPJ 01.702.122/000192 - TEL: 55 35 3629-7400

CARNE DE VACUNA ENFRIADA SIN HUESO
CARNE RESFRIADA DE BOVINO S/OSO

NALGA DE ADENTRO
COXÃO MOLE

FECHA DE BENEFÍCIO: DD/MM/AAAA
DATA DE ABATE: DD/MM/AAAA

FECHA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA
DATA DE PRODUÇÃO: DD/MM/AAAA

FECHA DE VENCIMENTO: DD/MM/AAAA
DATA DE VALIDADE: DD/MM/AAAA

LOTE NÚMERO: 1883DDMMAA0000
RASTREABILIDADE: 1883DDMMAA0000

MANTENER ENFRIADO: 0°C a 4°C
MANTENHA RESFRIADO: 0°C a 4°C

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº: 0331/1883

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
1883
S.I.F.

Não aplicável / No applicable

ETIQUETA TESTEIRA / ETIQUETA DE FRENTE

NALGA DE ADENTRO / COXÃO MOLE

CARNE DE VACUNO ENFRIADA SIN HUESO / CARNE RESF. DE BOV S/ OSSO

Fecha de producción / Data de produção: DD/MM/AAAA

Fecha de vencimiento / Data de validade: DD/MM/AAAA

Cantidad / Qtd.: 00

Mucho / Lote: 000000

Cod. do Produto / Cod. do Produto: 00000

Temperatura / Temperatura: Mantener Enfriado: 4°C
Mantenha Resfriado: 4°C

Tara: 0,000 Kg

Peso Bruto / Peso Bruto: 00,00 Kg

Lote Número / Rastreabilidade: 1883DDMMAA0000

Peso Neto / Peso Líquido: 00,00 Kg

FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA
CNPJ: 01.702.122/0001-92 - IE: 324.386.933.00-56
Av Wagner Lemos Machado, 1100
Açude - Itajubá - MG
www.frivasa.com.br

IMPORTADOR: SANTA CLARA S.R.L.
Camino Carrasco N14 - Paso
Carrasco - Caniões - Uruguay
Nº Reg MGAP/DGSG/DIA/7950

Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA Sob Nº: 0331/1883

Func: 00000/HHMMSS

FRIVASA - FRIGORÍFICO DO VALE DO SAPUCAÍ LTDA.

EMBALAGEM PRIMARIA / EMBALAJE PRIMARIO

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
51301	Embalagem termoencolhível 40x60cm	1	Embalagem
66624	Etiqueta interna modelo para o importador com dimensões 86x165mm	1	Primária

EMBALAGEM SECUNDÁRIA / EMBALAJE SECUNDARIO

Código	Descrição	Quantidade	Tipo
66483	Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30 kg	1	Tampa
66483	Caixa de papelão Tampa/Fundo duplo 30 kg	1	Fundo
71233	Fundo de caixa (forro)	1	Fundo de caixa
58198	Etiqueta adesiva (testeira) cód. de barras 102x197mm	1	Testeira
70466	Fita Ribon misto verde VRM128 com dimensões 110x300mm	1	Impressão

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES / HISTORIAL DE CAMBIOS

Revisão / Revisión	Descrição / Descripción	Data / Fecha
00	Elaboração da ficha	27/01/2025
01	Alteração das informações sobre o carregamento	26/02/2025

CÓPIA ELETRÔNICA / COPIA ELECTRÓNICA
ESTE DOCUMENTO QUANDO IMPRESSO TORNA-SE CÓPIA NÃO CONTROLADA

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROVADO POR

Fernando Henrique da Silva
P&D

Carlos Eduardo Ferro Junior
Gerente do Controle de Qualidade

Saulo Barros Germiniani
Diretor Comercial

Documento confidencial Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda. Proibida reprodução, alteração e distribuição sem autorização do departamento de Pesquisa e Desenvolvimento. Todos os direitos reservados.