

	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 511 
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: Coração da Alcatra Descripción industrial: Corazon de Cuadril Classificação de Peso: - Clasificación de peso: -		Cód. do Produto: 20112 Destino: Uruguai Marca: Frivasa Revisão: 01 RESFRIADO / ENFRIADO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
Corte formado pela massa muscular localizada na parte central da alcatra, com base óssea no osso ilíaco, composto pelo músculo glúteo médio, separado da picanha, maminha e coxão duro. Corte formado por la masa muscular situada en la parte central de la grupa, con base ósea en el hueso ilíaco, compuesto por el músculo glúteo medio, separado de la picana, mamicha y coxão duro.		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: Coração da Alcatra / Compuesto por: Corazon de Cuadril. 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 5 a 8 embalagens por caixa / Empaque de 5 a 8 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 / Alojar entre 5 y 6 cajas por capa, con un máximo de 8 capas por palet. - Acomodar entre 40 e 48 caixas por pallet / Alojar 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

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