



Ficha Técnica de Cortes

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda

Data: 26/02/2025
Cód. FTCP&D 513



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 / IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

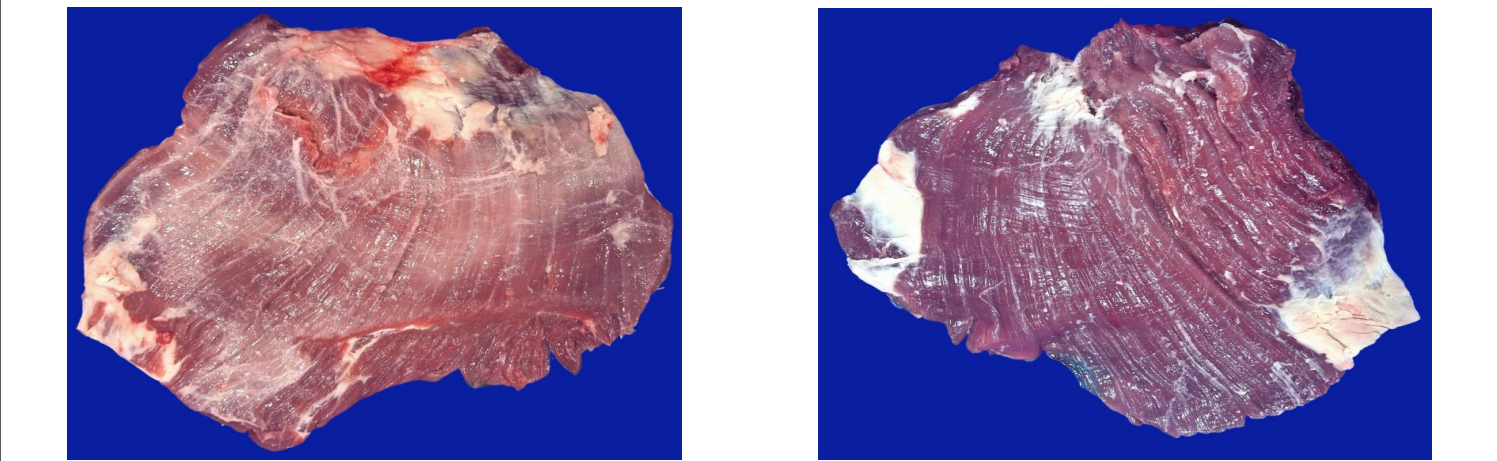
Nome do produto:	Carne Bovina Resfriada Sem Osso	Cód. do Produto:	20117
Nombre del producto:	Carne de Vacuna Enfriada Sin Hueso	Destino:	Uruguai
Descrição industrial:	Bife do Vazio	Marca:	Frivasa
Descripción industrial:	Vacio	Revisão:	01
Classificação de Peso:	-	RESFRIADO / ENFRIADO	
Clasificación de peso:	-		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE / CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD
Corte formado pela porção grossa do músculo reto abdominal, com base óssea no rebordo distal da última costela, apófises transversas das vértebras lombares e tuberosidade do íleo, composto exclusivamente pelo músculo reto abdominal. Sección formada por la porción gruesa del músculo recto del abdomen, con la base óssea en el borde distal de la última costilla, apófisis transversas de las vértebras lombares y tuberosidad del íleon, compuesta exclusivamente por el músculo recto del abdomen.	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: Bife do Vazio / Compuesto por: Vacío.
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 20 a 24 embalagens por caixa / Empaque de 20 a 24 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: Formato de data / Formato de fecha: Temperatura / Temperatura: Forro / Recubrimiento: Lacre / Sello: Código DIPOA / Código DIPOA:	<table><tr><td>4 meses</td><td>Separadores / Separadores:</td><td>Não aplicável</td></tr><tr><td>DD/MM/AAAA</td><td>Rastreabilidade / Trazabilidad:</td><td>1883</td></tr><tr><td>0°C a 4°C</td><td>1. Numero do SIF:</td><td>Dia/Mês/Ano.</td></tr><tr><td>Sim</td><td>2. Data do Abate:</td><td>0</td></tr><tr><td>Não aplicável</td><td>3. Numero do lote:</td><td>M ou F</td></tr><tr><td>0331/1883</td><td>4. Sexo dos animais:</td><td>0</td></tr><tr><td></td><td>5. Idade dos animais:</td><td></td></tr></table> 	4 meses	Separadores / Separadores:	Não aplicável	DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1883	0°C a 4°C	1. Numero do SIF:	Dia/Mês/Ano.	Sim	2. Data do Abate:	0	Não aplicável	3. Numero do lote:	M ou F	0331/1883	4. Sexo dos animais:	0		5. Idade dos animais:	
4 meses	Separadores / Separadores:	Não aplicável																				
DD/MM/AAAA	Rastreabilidade / Trazabilidad:	1883																				
0°C a 4°C	1. Numero do SIF:	Dia/Mês/Ano.																				
Sim	2. Data do Abate:	0																				
Não aplicável	3. Numero do lote:	M ou F																				
0331/1883	4. Sexo dos animais:	0																				
	5. Idade dos animais:																					

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