

PRODUCT CODE: **14061**

MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - FÍGADO
FROZEN BEEF - LIVER
ME - HONG KONG

PIECE / BOX WEIGHT		QUANTITY OF PARTS / PACKING			TEMPERATURE	KIND OF PACKING	CLOSURE
PIECE	Min: 2 Kg Máx: 5 Kg	Primária	Min: 1	Máx: 1	-18° C	BAG	TIED
BOX	Min: 13 Kg Máx: 25 Kg	Caixa	Min: 6	Máx: 6	DIPOA 0027/1440		SHELF LIFE 730 DAYS

 COMPOSITION: **LIVER** TIPIFICAÇÃO:

CUT DESCRIPTION:

Bovine liver: Prepared by removing the capsule, lymph nodes and fat deposit.

QUALITY CHARACTERISTICS

Lateral membrane: Presence (see photo)
 Gland: Absence
 Vena cava: Leave only the bottom that is stuck to the piece
 Bile juice stains: Absence
 Surface cuts: Max. 10%
 Bones and Cartilage: Absence
 Fat: Residual (see photo)

PACKING COMPOSITION

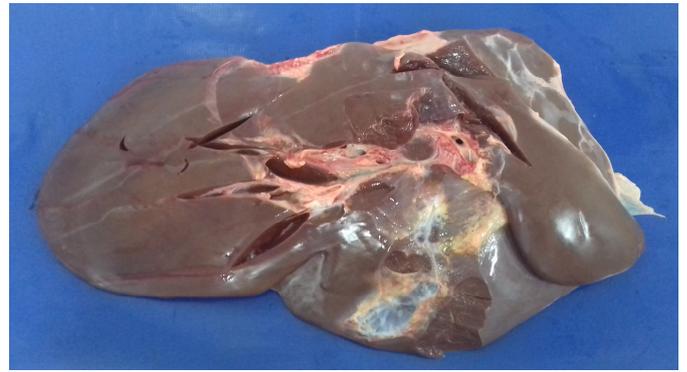
Code	Description	Type	FATOR / QUANT
50146	RIBBON CERA 110X450	Primária	0
50202	ETIQUETA INTERNA	Primária	0
50070	SC POLIETILENO LISO 35X55X0,06	Primária	0
57169	ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210	Secundária	1
50146	RIBBON CERA 110X450	Secundária	1
76026	TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG	Secundária	1
76027	FUNDO ONDULADO 30 KG	Secundária	1
53975	SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)	Secundária	3
57425	FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA	Secundária	1

CUTTING SPECIFICATIONS
PROCESS CHARACTERISTICS

Fecal or Ruminal Contamination: Absence (total) Stamp ink: Absence (total)
 Grease: Absence (total) Foreign bodies: Absence (total)

MICROBIOLOGICAL / PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

LANGUAGES	DESCRIPTION	ORDER / SEQUENTIAL	Microbiological / Physical Chemical Characteristics
INGLÊS:	FROZEN BEEF - LIVER	1	Aerobic Mesophilic Count : . =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g Escherichia coli : 0,083UFC/cm ² Anaerobic Mesophile Count : . =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g Salmonella sp.: Ausência/25g Staphylococcus aureus.: N/A Ph.: . =< 6,4 Total Coliforms : Ausência em 0,01g Thermotolerant Coliforms NMP : Ausência em 0,01g Enterobacteria : ≤3,2x10 ¹
PORTUGUÊS:	MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - FÍGADO	2	

PRODUCT IMAGES

IMAGES OF PACKED PRODUCT

PRIMARY LABEL / LAYOUT MODEL

EXTERNAL LABEL / LAYOUT MODEL


Elaboração Sup. P&D:	Aprov. Gerente da Garantia:	Aprov. Comercial:	Aprov. Sup: Miúdos	Aprov. Gerente de Produção:	Aprov. Diretor:
LEANDRO M. BEZERRA	WALESKA LURRUÁ	DENIS PEREIRA	NALVA	CLAUDIO	MARCELO PICCINATO

CÓDIGO DE PRODUTO:	14061	MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - FÍGADO		
DESTINO:		FROZEN BEEF - LIVER		
		ME - HONG KONG		

PESO PEÇA / CAIXA			QUANTIDADE PEÇAS/EMBALAGEM			TEMPERATURA	TIPO DE EMBALAGEM	FECHAMENTO
	Min	Máx		Min	Máx	-18° C	SACO	NÓ
Peça	2 Kg	5 Kg	Primária	1	1	DIPOA	VALIDADE	730 DIAS
Caixa	13 Kg	25 Kg	Caixa	6	6	0027/1440		

COMPOSIÇÃO: **LIVER** TIFICAÇÃO:

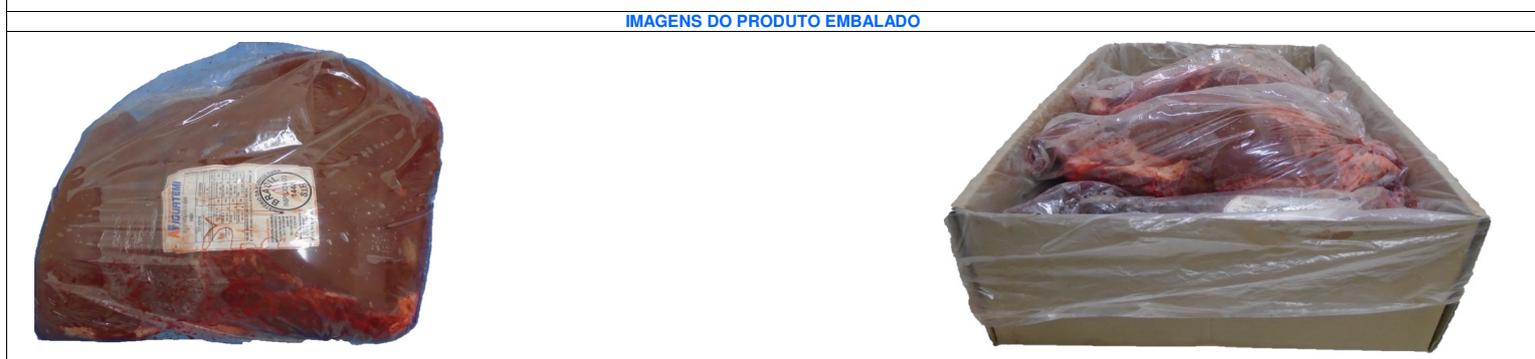
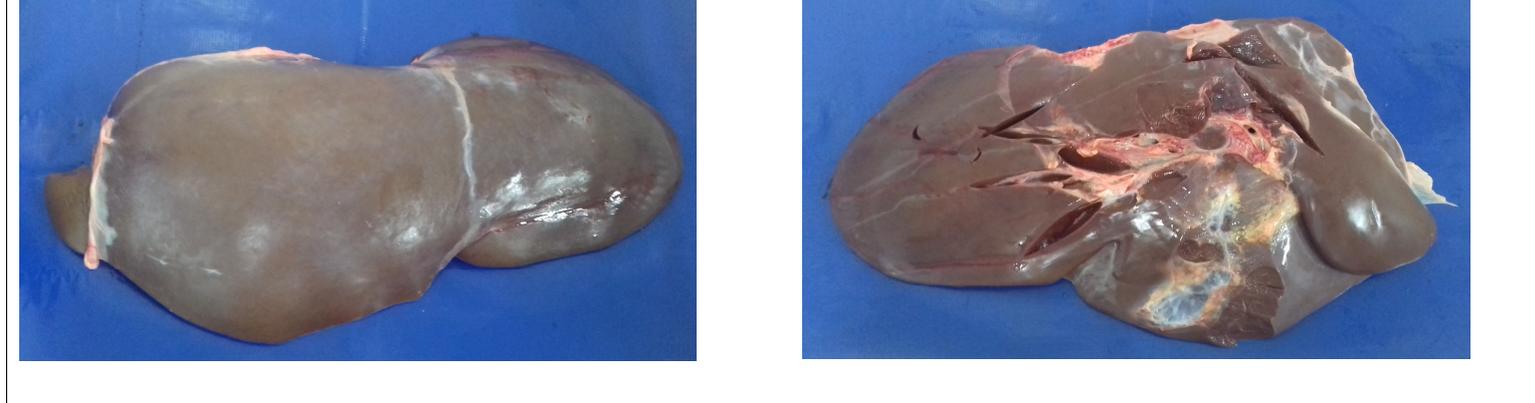
DESCRIÇÃO DO CORTE:
Fígado bovino: preparado removendo a cápsula, os linfonodos e o depósito de gordura.

MEMBRANA LATERAL: Presença (ver foto)	GLÂNDULA: Ausência	VEIA CAVA: deixe apenas o fundo preso à peça	MANCHAS DE SUCO BILIAR: Ausência	CORTES NA SUPERFÍCIE: máx. 10%	OSSOS E CARTILAGEM: Ausência	GORDURA: Residual (veja a foto)
CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE						
				COMPOSIÇÃO DE EMBALAGEM		
	Código	Descrição	Tipo	FATOR / QUANT		
	50146	RIBBON CERA 110X450	Primária	0		
	50202	ETIQUETA INTERNA	Primária	0		
	50070	SC POLIETILENO LISO 35X55X0,06	Primária	0		
	57169	ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210	Secundária	1		
	50146	RIBBON CERA 110X450	Secundária	1		
	76026	TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG	Secundária	1		
	76027	FUNDO ONDULADO 30 KG	Secundária	1		
	53975	SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)	Secundária	3		
	57425	FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA	Secundária	3		

CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO	
Contaminação Feecal ou Ruminal: Ausência (total)	Tinta de carimbo: Ausência (total)
Graxa: Ausência (total)	Corpos Estranhos: Ausência (total)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / FÍSICO-QUÍMICAS		
Contagem Mesófilos Aeróbicos.:	≤ 1,0 x 10 ⁴ UFC/g	
Escherichia coli.:	0,083UFC/cm ²	
Contagem Mesófilos Anaeróbicos.:	≤ 1,0 x 10 ⁴ UFC/g	
Salmonella sp.:	Ausência/25g	
Staphilococcus aureus.:	N/A	
Ph.:	≤ 6,4	
Coliformes Totais.:	Ausência em 0,01g	
Coliformes Termotolerantes NMP.:	Ausência em 0,01g	
Enterobactérias.:	≤ 3,2x10 ¹	

IDIOMAS	DESCRICAÇÃO	ORDEM / SEQUENCIAL
INGLÊS:	FROZEN BEEF - LIVER	1
PORTUGUÊS:	MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - FÍGADO	2



MODELO ETIQUETA PRIMÁRIA / LAYOUT	MODELO ETIQUETA TESTEIRA / LAYOUT
	

Elaboração Sup. P&D:	Aprov. Gerente da Garantia:	Aprov. Comercial:	Aprov. Sup: Miúdos	Aprov. Gerente de Produção:	Aprov. Diretor:
LEANDRO M. BEZERRA	WALESKA LURRUA	DENIS PEREIRA	NALVA	CLAUDIO	MARCELO PICCINATO

*Uso exclusivo da empresa Agroindustrial Iguatemi, sendo proibida a reprodução deste documento sem autorização.