

PRODUCT CODE	14003	MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - RETÍCULO
		FROZEN BEEF - HONEYCOMB
		ME - HONG KONG

PIECE / BOX WEIGHT		QUANTITY OF PARTS / PACKING			TEMPERATURE	KIND OF PACKING	CLOSURE
Piece	Min - Max -	Primary	Min 1 Max 1		-18° C DIPOA	Interleaf 2 layers	BLOCK
Box	20 Kg 20 Kg	box	20	20	0027/1440	SHELF LIFE	730 DAYS

COMPOSITION: **HONEYCOMB** TYPE:

CUT DESCRIPTION:
Bovine Honeycomb: It is the second compartment of the four chambers of the stomach of ruminants. Prepared after emptying and cleaning in water. Absence of foreign bodies, contamination and unnecessary cuts.

QUALITY CHARACTERISTICS	PACKAGING COMPOSITION																																								
Hydrogen peroxide: Not used Dark spots: Absence Lips (Honeycomb): Presence Dark edges: Absence Cuts in parts and torn parts: Absence Box weight: approximately 20 kg net	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Code</th> <th>Description</th> <th>Type</th> <th>FATOR / QUANT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td></td><td>Primária</td><td></td></tr> <tr><td>0</td><td></td><td>Primária</td><td></td></tr> <tr><td>0</td><td></td><td>Primária</td><td></td></tr> <tr><td>57169</td><td>ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210</td><td>Secundária</td><td></td></tr> <tr><td>50146</td><td>RIBBON CERA 110X450</td><td>Secundária</td><td></td></tr> <tr><td>76026</td><td>TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG</td><td>Secundária</td><td></td></tr> <tr><td>76027</td><td>FUNDO ONDULADO 30 KG</td><td>Secundária</td><td></td></tr> <tr><td>53975</td><td>SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)</td><td>Secundária</td><td></td></tr> <tr><td>57425</td><td>FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA</td><td>Secundária</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Code	Description	Type	FATOR / QUANT	0		Primária		0		Primária		0		Primária		57169	ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210	Secundária		50146	RIBBON CERA 110X450	Secundária		76026	TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG	Secundária		76027	FUNDO ONDULADO 30 KG	Secundária		53975	SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)	Secundária		57425	FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA	Secundária	
Code	Description	Type	FATOR / QUANT																																						
0		Primária																																							
0		Primária																																							
0		Primária																																							
57169	ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210	Secundária																																							
50146	RIBBON CERA 110X450	Secundária																																							
76026	TAMPA ONDULADA EXPORTACAO 30 KG	Secundária																																							
76027	FUNDO ONDULADO 30 KG	Secundária																																							
53975	SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA)	Secundária																																							
57425	FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMATICA	Secundária																																							

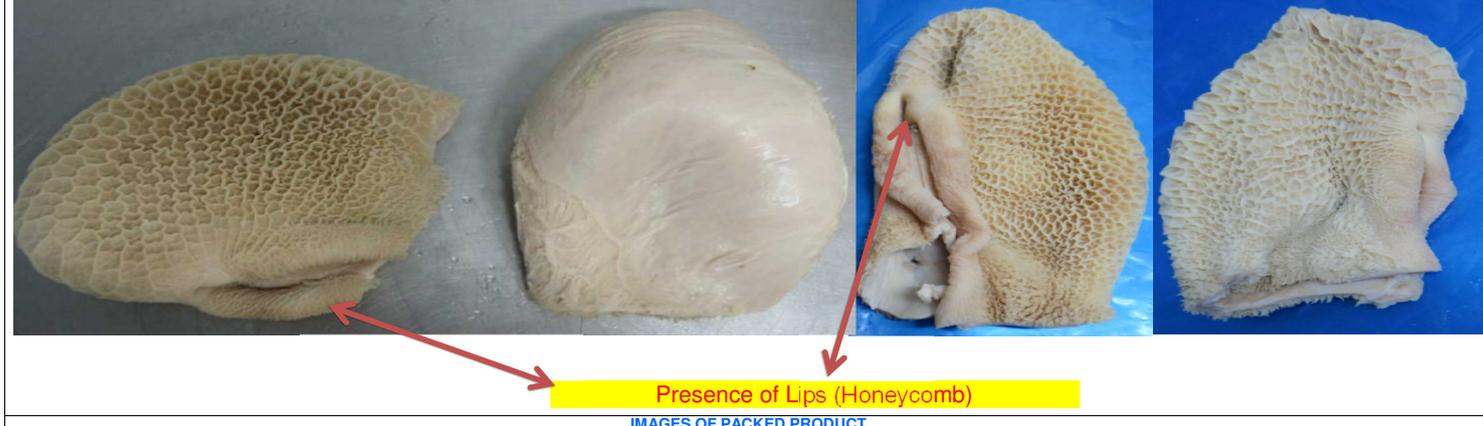
CUTTING SPECIFICATIONS

- 1st Remove the rumen content;
- 2nd Wash the parts in the centrifuge for approximately 20 minutes with water at 70 ° C.
- 3rd Wash the parts in the centrifuge for approximately 4 minutes with water at 70 ° C.
- 4th Clean the part by removing excess sebum and other anomalies.
- 5th Direcionar ao cozimento por cerca de 20 à 25 minutos com água à temperatura mínima de 80°C.
- 6th Wash in water at room temperature to cool.
- 7th Place in the hook and direct to the cooling chamber, to cool and dry with a time of 20 minutes.

PROCESS CHARACTERISTICS	ALTERNATIVE PACKAGING
Fecal or Ruminant Contamination: Absence (total) Grease: Absence (total)	Stamp ink: Absence (total) Foreign bodies: Absence (total)
	BIG SMALL

LANGUAGES	DESCRIPTION	ORDER / SEQUENTIAL	MICROBIOLOGICAL / PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS
INGLÊS:	FROZEN BEEF - HONEYCOMB	1	Aerobic Mesophilic Count : . =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g Escherichia coli.: 0,083UFC/cm2 Anaerobic Mesophile Count : . =< 1,0 x 10 ⁴ UFC/g Salmonella sp.: Ausência/25g Staphylococcus aureus.: N/A Ph.: . =< 6,4 Total Coliforms :. Thermotolerant Coliforms NMP :. Enterobacteria :.
PORTUGUÊS:	MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - RETÍCULO	2	

PRODUCT IMAGES



IMAGES OF PACKED PRODUCT

ALIGNING THE BOX WITH THE BAG - PUT THE ORGANIZED PRODUCT ACCORDING TO THE PHOTO.	USE THE BAG TO CLOSE THE BLOCK.
The pieces must be packed in a loose block in the box, lined with plastic (lining) indicated above, there is no primary label.	

PRIMARY LABEL / LAYOUT MODEL	EXTERNAL LABEL / LAYOUT MODEL
0	8000 - Etiqueta Testeira Exportação

NO PRIMARY LABEL	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">FROZEN BEEF HONEYCOMB</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">MIÚDO CONGELADO DE BOVINO</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Código: 14003 RASTREABILIDADE: 14400310190000</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;"> PRODUCTION DATE / DATA DE PRODUÇÃO 03/10/2019 </td> <td style="font-size: 8px;"> EXPIRY DATE / DATA DE VALIDADE 02/10/2021 </td> <td style="font-size: 8px;"> NUMBER OF PIECES / NÚMERO DE PEÇAS 5 </td> <td style="font-size: 8px;"> KEEP FROZEN / MANTER CONGELADO -18°C </td> </tr> <tr> <td style="font-size: 8px;"> PACKAGING WEIGHT / PESO EMBALAGEM PRIMÁRIA 0,950 kg </td> <td style="font-size: 8px;"> GROSS WEIGHT / PESO BRUTO (KG) 20,960 Kg </td> <td colspan="2" style="font-size: 8px;"> NET WEIGHT / PESO LÍQUIDO (KG) 20,000 Kg </td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="font-size: 8px;"> TARE PRIMARY PACKAGING / TARE EMBALAGEM PRIMÁRIA 0,010 kg </td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"> </td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"> 654321500011 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0027/1440 654321500011 PRODUCT OF BRAZIL </td> </tr> </table>	FROZEN BEEF HONEYCOMB				MIÚDO CONGELADO DE BOVINO				Código: 14003 RASTREABILIDADE: 14400310190000				PRODUCTION DATE / DATA DE PRODUÇÃO 03/10/2019	EXPIRY DATE / DATA DE VALIDADE 02/10/2021	NUMBER OF PIECES / NÚMERO DE PEÇAS 5	KEEP FROZEN / MANTER CONGELADO -18°C	PACKAGING WEIGHT / PESO EMBALAGEM PRIMÁRIA 0,950 kg	GROSS WEIGHT / PESO BRUTO (KG) 20,960 Kg	NET WEIGHT / PESO LÍQUIDO (KG) 20,000 Kg		TARE PRIMARY PACKAGING / TARE EMBALAGEM PRIMÁRIA 0,010 kg								654321500011 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0027/1440 654321500011 PRODUCT OF BRAZIL			
FROZEN BEEF HONEYCOMB																																	
MIÚDO CONGELADO DE BOVINO																																	
Código: 14003 RASTREABILIDADE: 14400310190000																																	
PRODUCTION DATE / DATA DE PRODUÇÃO 03/10/2019	EXPIRY DATE / DATA DE VALIDADE 02/10/2021	NUMBER OF PIECES / NÚMERO DE PEÇAS 5	KEEP FROZEN / MANTER CONGELADO -18°C																														
PACKAGING WEIGHT / PESO EMBALAGEM PRIMÁRIA 0,950 kg	GROSS WEIGHT / PESO BRUTO (KG) 20,960 Kg	NET WEIGHT / PESO LÍQUIDO (KG) 20,000 Kg																															
TARE PRIMARY PACKAGING / TARE EMBALAGEM PRIMÁRIA 0,010 kg																																	
654321500011 Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0027/1440 654321500011 PRODUCT OF BRAZIL																																	

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

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

MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - RETÍCULO
FROZEN BEEF - HONEYCOMB
ME - HONG KONG

CÓDIGO DE PRODUTO	14003		PESO PEÇA / CAIXA		QUANTIDADE PEÇAS/EMBALAGEM		TEMPERATURA		TIPO DE EMBALAGEM	FECHAMENTO
DESTINO:			Min		Min		-18° C		SC - INTERFOLHADO 1 CAMADAS	BLOCO
			Máx		Máx		DIPOA		VALIDADE	
			Peça		Primária		0027/1440		730 DIAS	
			Caixa		Caixa					
			20 Kg		1					

COMPOSIÇÃO: RETÍCULO (COLMEIA) TIPIFICAÇÃO:
DESCRIÇÃO DO CORTE:
Reticulo bovino: É o segundo compartimento das quatro camaras do estômago dos ruminantes.

Preparado após esvaziamento e limpeza em água. Ausência de corpos estranhos, contaminações e cortes desnecessários.

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE		COMPOSIÇÃO DE EMBALAGEM	
Peróxido de hidrogênio: Não utilizado	Código 57169 ETIQ TESTEIRA EXPORT 100X210 50146 RIBBON CERA 110X450 76026 TAMPAS ONDULADA EXPORTACAO 30 KG 76027 FUNDO ONDULADO 30 KG 53975 SC POLIETILENO 1,00X60 (FORRO CAIXA) 57425 FITA P/ ARQUEAR 10X0,65 AUTOMÁTICA	Descrição	TIPO
Manchas escuras: Ausência		Primária	FATOR / QUANT
Lábios do reticulo: Presença		Primária	
Bordas escuras: Ausência		Primária	
Cortes nas peças e peças rasgadas: Ausência		Secundária	1
Peso da caixa: aproximadamente 20 kg líquidos	Secundária		

ESPECIFICAÇÕES DO CORTE		CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO	
1º Retirar o conteúdo ruminal;	Contaminação Fecal ou Ruminal: Ausência (total) Graça: Ausência (total)	Tinta de carimbo: Ausência (total)	Corpos Estranhos: Ausência (total)
2º Lavar as peças na centrífuga por 20 minutos aproximadamente com água a 70°C.			
3º Lavar as peças na centrífuga por 4 minutos aproximadamente com água a 70°C.			
4º Fazer toaleta retirando o excesso de sebo e demais anomalias.			
5º Direcionar ao cozimento por cerca de 20 a 25 minutos com água a temperatura mínima de 80°C.			
6º Lavar em água temperatura ambiente para resfriar.			
7º Colocar na gancheira e direcionar para câmara de resfriamento, para resfriar e secar com tempo de 20 minutos.			

IDIOMAS	DESCRICAÇÃO	ORDEM / SEQUENCIAL	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / FÍSICO-QUÍMICAS
INGLÊS:	FROZEN BEEF - HONEYCOMB	1	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
PORTUGUÊS:	MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - RETÍCULO	2	

IMAGENS DO CORTE


Presença dos Labios do Reticulo

IMAGENS DO PRODUTO EMBALADO

FORRAR A CAIXA COM O SACO SANFONADO (FORRO) - COLOCAR OS RETÍCULO DE FORMA ORGANIZADAS CONFORME A FOTO.

UTILIZAR O SACO SANFONADO(FORRO) PARA REALIZAR O FECHAMENTO DO BLOCO.



As peças deverão serem embaladas em bloco solto na caixa, forrada com plástico (forro) indicado acima, não há etiqueta primaria.

MODELO ETIQUETA PRIMÁRIA / LAYOUT	MODELO ETIQUETA TESTEIRA/ LAYOUT
NÃO HÁ ETIQUETA PRIMARIA	8000 - Etiqueta Testeira Exportação FROZEN BEEF HONEYCOMB MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO Código: 14003 RASTREABILIDADE: 14400310190000 03/10/2019 02/10/2021 0,950 Kg 20,960 Kg 20,000 Kg 0,010 kg Registro no Ministério da Agricultura SIV/DIPOA sob nº 0027/1440 654321500011 PRODUCT OF BRAZIL

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



AGROINDUSTRIAL IGUATEMI
FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO

Elaborado por: Garantia da Qualidade

Aprovado por: Gerente Industrial

ELABORAÇÃO:

REVISÃO:

Página

3 de 4

CÓDIGO:

CÓDIGO DE PRODUTO

DESTINO
PORTUGUÊS:

DESTINO:

INGLÊS:

18561

CHINÊS:

MODELO ETIQUETA TESTEIRA- LAYOUT

PARAMETRIZAÇÃO SISTEMA: P&D

CODIFICAÇÃO NOME =

ESPECIFICAÇÃO=

EAN (GTIN -13)=

EAN -128=

FROZEN BEEF HONEYCOMB

**FROZEN BEEF HONEYCOMB
MIUDO CONGELADO DE BOVINO**

Código: 14003 RASTREABILIDADE: 14400310190000

PRODUCTION DATE(LOT)
DATA DE PRODUÇÃO

03/10/2019

EXPIRY DATE
DATA DE VALIDADE

02/10/2021

NUMBER OF PIECES
NUMEROS DE PEÇAS

5

KEEP FROZEN
MANTER CONGELADO

- 18°C

PACKING TARE
TARA EMBALAGEM

0,950 kg

GROSS WEIGHT
PESO BRUTO (KG)

20,960 Kg

NET WEIGHT
PESO LIQUIDO (KG)

20,000 Kg

TARE PRIMARY PACKING
TARA EMBALAGEM PRIMARIA

0,010 kg



654321500011

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0027/1440



654321500011

PRODUCT OF BRAZIL

Aprov. Gerente da Garantia:

WALESKA LURRUA

Aprov. Comercial:

DENIS PEREIRA

Aprov. Coor: Desossa

ALEMÃO

Aprov. Gerente de Produção:

CLAUDIO

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