

CARNES & PROTEINAS ANIMAIS (EXPORT GRADE)

FCB-SPEC-MEAT-2026-PT | REV. 2026.08

FICHA TECNICA: CARNES E PROTEINAS (BOVINO, AVES E SUINO)

Origem Brasil - Frigorificos Habilitados SIF / MAPA - Habilitacao GACC China - Certificacao Halal & Kosher

1. VISAO GERAL DA ORIGEM E PADRAO SANITARIO BRASILEIRO

Frigorificos de primeira linha no Brasil, registrados sob o SIF (Servico de Inspecao Federal) do MAPA.
Rastreabilidade total desde o rebanho, controle microbiologico rigoroso e livre de promotores hormonais.

2. TABELA DE CORTES E ESPECIFICACOES (BOVINO, AVES E SUINO)

Categoria	Cortes Principais / Tipos	Especificacoes Tecnicas e Padrao
Bovino Dianteiro	Chuck, Brisket, Shank, Shoulder, Neck	Desossado, Visual Lean 85-90CL, toaleta A, vacuo IWP
Bovino Traseiro	Striploin, Tenderloin, Ribeye, Topside, Rump	Contrafile, File Mignon, Alcatra, Picanha. Gordura 0-3mm, IWP
Frango / Griller	Frango Inteiro (Griller) 800g a 2200g	Calibrado por peso, eviscerado, c/s miudos, sem manchas
Frango / Peito	File de Peito Desossado s/ Pele (BLS Breast)	Sem cartilagem, sem hematomas, grau A, IQF ou Bloco 4x5kg
Frango / Coxa	Coxa e Sobrecoxa / Legs, Thighs, Drumsticks	C/S osso, C/S pele, toaleta exportacao A, IQF ou Bloco
Frango / Pes MJW	Pes de Frango (Chicken Paws MJW Grade A)	35g-45g+, 100% pele amarela removida, sem amonia, osso <1%
Suino / Cortes	Lombo, Barriga (Belly), Pernil, Costela	Desossado ou com osso, toaleta premium, folhetado/vacuo
Suino / Miudos	Pes Suinos (Front/Hind Feet), Rabo, Orelha	Branqueamento sanitario, limpeza profunda, padrao Asia

3. PARAMETROS TECNICOS DE CONGELAMENTO E ARMAZENAMENTO

Parametro Tecnico	Padrao de Conformidade	Condicoes Operacionais
Metodo de Congelamento	Tunel de Congelamento Rapido (Blast Freezing) & IQF	Temperatura do tunel a -38 degC a -40 degC
Temperatura de Armazenagem	-18 degC a -20 degC constantes no nucleo do produto	Cadeia de frio continua com dataloggers
Transporte Internacional	Conteineres Reefer 40ft HC com controle termico	Setpoint a -18 degC, ventilacao fechada
Prazo de Validade	24 Meses (2 anos) a partir da data de abate	Armazenamento ininterrupto a -18 degC
Drenagem de Umidade	< 3% a 5% (conforme normas estritas SIF/MAPA)	Sem adicao de agua ou injecao quimica

4. CERTIFICACOES, EMBALAGEM, LOGISTICA E TERMOS COMERCIAIS

Item	Especificacao Internacional	Termos Operacionais e Comerciais
Habilitacoes Sanitarias	SIF/MAPA (Brasil), GACC (China), UE, GCC, UK	Plantas frigorificas autorizadas para exportacao global
Certificacao Religiosa	Halal Oficial (Fambras / Cdial Halal) e Kosher	Abate islamico certificado para Oriente Medio e GCC
Embalagem Exportacao	Master Cartons de 10kg, 15kg e 20kg c/ saco PE	Caixas de papelao kraft reforçado, paletizado e filmado
Quantidade Minima (MOQ)	5 Conteineres Reefer 40ft HC (~135 a 140 MT)	Contratos Spot ou Anuais (12 meses com R&E)
Termos de Entrega	FOB Portos do Brasil (Santos, Paranagua, Itajai) / CIF	Frete maritimo refrigerado com seguro internacional
Modalidade de Pagamento	L/C Irrevogavel, Confirmada a Vista (Top 50 Banks)	DLC / SBLC / MT700 liberada contra BL e SGS embarcado

SIF / MAPA / GACC CHINA / HALAL FAMBRAS & CDIAL / SGS INSPECTED

Documento oficial de especificacao de exportacao. Habilitado para China, UE, Reino Unido, GCC e Americas.